

Bier-Schokoladenkuchen vom Grill

FÜR 4 PERSONEN
GRILLTEMPERATUR: 180 °C

DAUER: CA. 15 MINUTEN

ZUTATEN

45 g Zucker

160 ml Vollei

30 ml Feldschlösschen Dunkel

100 g dunkle Kuvertüre

60 g Butter

35 g Mehl

TIPP

Verwende feuerfeste Formen und platziere diese mit **ca. 1 cm** Abstand voneinander, so dass die Hitze perfekt zirkulieren kann.

ZUBEREITUNG

- Die Förmchen gut ausfetten
- Den Grill auf **180 °C** mit indirekter Zone vorbereiten
- Zucker mit dem Ei schaumig schlagen
- Butter, Kuvertüre mit dem Bier schmelzen
- Das Buttergemisch vorsichtig unter die Eimasse heben
- Das Mehl auf den Teig sieben und vorsichtig unterrühren
- Die Masse in die Förmchen füllen
- Die Förmchen in der indirekten Zone platzieren und **ca. 15 Minuten** backen, bis die Ziel-Kerntemperatur von **85 °C** erreicht ist



FELDSCHLÖSSCHEN