

TOPP

35
Rezepte
für jeden
Grill-Typ

BBO Kuchen

Süße Leckereien
vom Grill

Felix Walz & Georg Lenz

35
Rezepte
für jeden
Grill-Typ

BBQ Kuchen

Süße Leckereien
vom Grill

Felix Walz & Georg Lenz

Inhaltsverzeichnis

4	Vorwort
6	Backen auf dem Grill
9	Temperaturen und Backzeiten
10	Geeignete Backformen und Verpackungen
12	Die richtige Back- und Grillausrüstung
14	Zutaten

.....

16 Kapitel I: Fruchtig

.....

18	Amerikanischer Apfelkuchen
20	Mojito-Tarte
22	Birnen-Quark-Kuchen
24	Joghurt-Muffins
26	Zucchini-Kokos-Kuchen
28	Mohn-Mango-Muffins
30	Karotten-Haselnuss-Gugelhupf
32	Rhabarber-Cashew-Muffins
34	Macadamia-Aprikosen-Kuchen
36	Exotische Cookies
38	Apfelflammkuchen
40	Apple Crumble
42	Baumkuchen am Spieß
44	Banana-Honey Pops
46	Blätterteigkörbchen mit Obstsalat und Sahne
48	Ingwer-Zitronen-Cookies



.....

50 Kapitel 2: Schokoladig

.....

- 52 Schoko-Kirschkuchen mit Schuss
- 54 BBQ-Brownies mit Karamellsauce
- 56 Feuriger Lava Cake
- 58 Hafer-Chocolate-Chip-Cookies mit gegrilltem Obstsalat
- 60 S'mores Chocolate Cheesecake
- 62 Hefe-Schokowickel mit Bananen
- 64 Fluffige Marmortaler mit Kaffee-Creme
- 66 Gegrillte Donuts mit Schokoguss
- 68 Schoko-Pflaumen-Tarte mit Pistazien
- 70 Erdnuss-Blondies mit roter Haube

.....

72 Kapitel 3: Herzhaft

.....

- 74 All-in-Burger
- 76 Holzfällerzopf mit Speck und Röstzwiebeln
- 78 Würziges Fladenbrot
- 80 Spinat-Feta-Muffins mit Kräuterfrischkäse-Topping
- 82 Rote Beete-Räucherlachs-Muffins mit Walnüssen
- 84 Knofi-Käsekugeln
- 86 Orientalische Teigtaschen
- 88 Bunte Paprika-Käse-Muffins mit Parmesanchip
- 90 Bunter Flammkuchen

- 92 Alle Rezepte im Überblick
- 94 Autoren/ Impressum

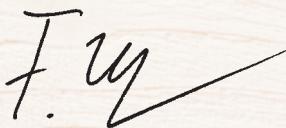
Vorwort

„Kuchen auf dem Grill? Wie kommt man denn darauf?“ Das ist eine berechtigte Frage, die gleich hier beantwortet werden soll. Wir, Felix und Georg, beide studierte Lebensmitteltechnologe, wohnten während unseres Studiums in einer großen WG am Rande von Stuttgart. Im Garten stand ein Grill, der im Sommer häufig genutzt wurde. Da wir leidenschaftliche Köche und Grill-Liebhaber sind, probieren wir gerne neue, aber auch etwas ausgefallene Rezepte aus. Aufgrund unseres Studiums kamen wir eines Sommers schließlich auf die Idee, Pfannkuchenteig in Würstchen zu füllen und diese zu grillen. Das war letzten Endes zwar nicht sonderlich schmackhaft, doch die Grundidee des Backens auf dem Grill war geboren.

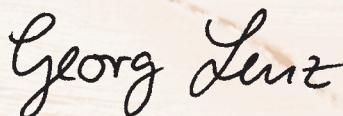
Wenige Wochen später erfuhren wir von einem Produktentwicklungswettbewerb, bei dem Studenten neue Lebensmittel für die Industrie erfinden sollten. Obwohl wir nicht damit rechneten, mit unserer Idee des Kuchenteig-Würstchens besonders erfolgreich zu sein, nahmen wir trotzdem daran teil. Den Wettbewerb haben wir mit unserer Produktidee, die wir BBQuchen taufte, schließlich gewonnen. Bis dato hatten wir drei Sorten in den Geschmacksrichtungen Mango-Mohn, Zucchini-Kokos und Haselnuss-Karotte entwickelt. Auch diese Rezepte finden Sie, in abgewandelter Form, in diesem Buch.

Im Laufe der Zeit haben wir mit sehr vielen verschiedenen Kuchenteigen experimentiert und viel über das Grillen von Kuchen durch „learning by doing“ herausgefunden. Dabei ist uns aufgefallen, dass sich das Kuchengrillen nicht besonders vom Grillen von herzhaften Teigen unterscheidet. Deshalb haben wir in beide Richtungen Rezepte entwickelt und hier zusammengestellt. Unser gesammeltes Wissen und die neu gewonnene Leidenschaft am Grillen von Kuchen wollen wir in diesem Buch an Sie weitergeben.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Grillen, gutes Gelingen und viele schöne Sommerabende mit leckeren Kuchen!



Felix Walz



Georg Lenz



Backen auf DEM GRILL

Wie funktioniert's?

Die verschiedenen Grillarten

Ob Kohle-, Gas- oder Elektrogrill: Grundsätzlich eignen sich alle Grilltypen zum Kuchengrillen. Dennoch sind ein paar Unterschiede zu beachten. Bei Rezepten, bei denen der Teig in eine Backform gegossen bzw. in Alufolie eingewickelt wird, ist es von Vorteil, wenn sich der Grill gut regeln lässt, man die Temperatur also exakt einstellen und beibehalten kann. Dies ist bei Gas- und Elektrogrills meist gut möglich. Bei Kohlegrills hingegen erfordert das etwas Übung, vor allem bei Rezepten mit über 30 Minuten Grillzeit.

Für das Regeln der Temperatur auf einem Kohlegrill gibt es mehrere Möglichkeiten. Schaffen Sie sich einen Bereich im/am Grill, an dem Sie neue Kohle separat anzünden und überschüssige Kohle hinlegen können. Angezündete Kohle kann so schnell und einfach hin- und hergeschoben werden. Dieser Bereich kann bei einem größeren Grill ein Teilbereich sein, auf dem nicht gegrillt wird. Alternativ können Sie einen zweiten Grill oder einen Anzündkamin für den Kohlenachschub verwenden.



Wenn Sie nicht über so viel Platz bzw. eine der genannten Alternativen verfügen, können Sie durch geschicktes Anzünden und Verschieben der Kohlestücke eine gute Temperaturverteilung erreichen.

Legen Sie während des Grillens nie Kohle nach! Diese raucht, riecht und brennt, anstatt zu glühen, was die Temperatur sehr ungleichmäßig macht.

Beim Grillen mit Kohle bleibt der typische Grillgeruch nicht aus. Der leicht rauchige Geschmack findet sich demzufolge auch dezent in den Kuchen wieder. Wir finden, dass dies geschmacklich zu allen herzhaften Rezepten sehr gut passt und auch für die süßen Rezepte eine spannende Ergänzung ist.

Indirektes und direktes Grillen

Beim Grillen gibt es zwei unterschiedliche Arten, um Kuchen auszubacken: das direkte und das indirekte Grillen. Beim direkten Grillen wird der Kuchen unmittelbar über die Heizquelle gestellt.

Beim indirekten Grillen wird der Kuchen versetzt zur Hitzequelle ausgebacken, der Grilldeckel bleibt dabei geschlossen. Zünden Sie zunächst etwa die Hälfte der Menge an Kohle an, die es braucht um den Boden komplett zu bedecken. Sobald die Kohle vollständig mit weißer Asche bedeckt ist, schieben Sie sie auf eine Seite des Grills und stellen den Kuchen auf die andere. Bei dieser Methode sollten Sie das Grillgut gelegentlich drehen (nicht wenden!), sodass jede Seite des Kuchens gleich lang in Richtung Kohle zeigt.

Bei großen Grills verteilen Sie die Kohle am besten am Rand des Grills. Um zu gewährleisten, dass die Kohle nicht wieder in die Mitte rutscht, können Sie eine Aluschale in die Mitte stellen und die Kohle darum verteilen. Anschließend stellen Sie den Kuchen zwischen die Kohle in die Mitte. So wird der Kuchen gleichmäßig gegrillt und er muss auch nicht gedreht werden.

Beim indirekten Grillen auf Elektro- und Gasgrills müssen diese mindestens zwei Heizzonen besitzen. Das Prinzip ist hierbei ähnlich wie beim Kohlegrill. Heizen Sie entweder eine Seite an und stellen Sie den Kuchen auf die andere, oder erhitzen Sie (bei einem größeren Grill) die äußeren Bereiche und platzieren Sie den Kuchen in der Mitte.

Generell müssen Sie für das Grillen von Kuchenteigen andere Temperaturen ansetzen als beim scharfen Grillen von Steak oder Wurst. Direkt und ohne Schutz gegrillt, werden die meisten Kuchen innerhalb kürzester Zeit schwarz und verbrennen. Um dies zu vermeiden, werden die meisten Kuchen indirekt gegrillt. Die Temperatur am Kuchen ist dabei deutlich niedriger. Zum Vergleich: Beim direkten Grillen liegen bis zu 300 °C vor, während beim indirekten Grillen meist Temperaturen zwischen 150 °C und 220 °C vorherrschen – Werte also, die man auch vom Backen im Backofen kennt. Eine weitere Methode, um den Kuchen vor zu hohen Temperaturen zu schützen, ist das geschickte Einpacken des Grillguts (siehe Seite 10/11).



HINWEIS

Wenn Sie keinen Grill mit integriertem Deckel besitzen, müssen Sie auf das indirekte Grillen keineswegs verzichten. Mithilfe von speziellen Vorbereitungen können Sie die erforderlichen Gegebenheiten problemlos imitieren, zum Beispiel mit Hauben für Burger, einfachen Metallschüsseln oder selbstgeformten Hauben aus Alufolie.

Die Hauben sollten dabei groß genug sein, um über den Kuchen gestülpt zu werden. Falls Sie keine hitzebeständige Haube oder Schüssel haben, können Sie einfach eine Haube aus Alufolie formen. Drehen Sie dafür eine Schüssel in der benötigten Größe um und legen Sie ein Stück Alufolie, welches die Schüssel komplett bedeckt, darauf. Die Alufolie fest andrücken, sodass sie Form annimmt, und schließlich leicht um den Schüsselrand wickeln. Die Haube vorsichtig abnehmen.

Achten Sie beim indirekten Grillen darauf, den Deckel möglichst selten zu öffnen, um die Temperatur darunter gleichmäßig zu halten. Dasselbe gilt natürlich auch für die eben genannten Hilfsmittel.



AUF EINEN BLICK

Damit Sie stets den Überblick behalten, finden Sie bei jedem Rezept in Form der folgenden Symbole einen Hinweis darauf, ob direkt oder indirekt gebacken wird.

Hier ist ebenfalls vermerkt, wie lange gebacken wird und für wie viele Personen die Rezepte ausgerichtet sind.

	direkt		Personenzahl
	indirekt		Backzeit