



GRILLREZEPT DER WOCHE

# GEWÜRZKUCHEN

© Weber-Stephen

# REZEPTINFO

Vorbereitungszeit: 20 Minuten  
Grillzeit: 15-20 Minuten  
Grillmethode: Indirekte Hitze (180°C)  
Empfohlenes Zubehör: Weber GBS Pfanne  
Gugelhupf-Formen  
Premium-Grillhandschuhe

für 4 Personen

# ZUTATEN

3 Eiweiß  
3 Eigelb  
1 Prise Salz  
250g Mehl  
3g Gemahlene Nelken  
9g Gemahlener Zimt  
1 Prise Muskatnuss  
½ Päckchen Backpulver  
100g Butter (Zimmertemperatur)  
200g Zucker  
100ml Sahne  
40g Kakao  
150g Ricotta  
1 Limette (Saft und Schalenabrieb)



# ZUBEREITUNG

Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (180°C) vorbereiten.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl, Nelken, Zimt und Muskatnuss mit dem Backpulver mischen und anschließend mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verrühren. Das Eiweiß zum Schluss unterziehen. Den Teig in Gugelhupf Formen füllen, auf den Grillrost stellen und den Deckel schließen.

Gartest: der Kuchen ist gar, wenn man ein Holzstäbchen in den Kuchen steckt und kein Teig daran kleben bleibt.

Ricotta mit der abgeriebenen Limettenschale und dem Saft der Limette verrühren und über die noch warmen Kuchen geben.

