

Schokoladen Cake



Zutaten

100 g	Butter
250 g	Zucker
4	Eier
100 g	Mandeln oder Haselnuss, gemahlen
200 g	dunkle Schokolade (z.B. Cremant Cailler)
2 EL	Wasser oder Milch
1 ½ dl/150 ml	Milch
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver


Vorbereiten

1. Schokolade mit 2 EL Milch in der Pfanne schmelzen lassen und abkühlen.
2. Butter, Zucker und Eigelb in einer Schüssel schaumig schlagen
3. Mandeln oder Haselnüsse dazugeben
4. Mit der Schokolade, Milch, Mehl und Backpulver vermengen.
5. Eiweiss schaumig schlagen und behutsam unter die Schokomasse heben.
6. In Cakeform oder kleine Förmchen abfüllen

Zubereitung auf dem Grill

Cakeform in der Mitte des Grillrostes platzieren, Deckel schliessen und bei 200° ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Form nehmen und Kuchen auf Gitter fertig auskühlen lassen.

Für den Gaskugelgrill

Trichter	Normalposition 
Deckel	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör	Grillrost und Cakeform (kann auch aus Silikon sein)
Vorheizen	bei geschlossenem Deckel auf 200°