



Bratapfelkuchen vom Grill

by Joscha Bastians



Mit diesem Bratapfelkuchen Rezept vom Grill könnt ihr absolut nichts falsch machen. Super einfach und schnell gemacht und ein perfekter Nachtisch für die ganze Familie.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Wenn ihr Amaretto dem Marzipan untermischen möchtet, das Marzipan in eine Schüssel geben, den Amaretto hinzugeben und ordentlich miteinander zu einer homogenen Masse vermengen.
2. Alle Zutaten für den Teig miteinander vermengen, also das Backpulver gleichmäßig unter dem Mehl vermischen und den Zucker / Vanillezucker mit den Eiern hinzugeben und zum Schluss noch die Butter ergänzen. Nun alles so lange kneten, bis ein homogener Teig entsteht.
3. Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen, die Schale entfernen und den Apfel halbieren.
4. Den Grill auf 180-200°C vorheizen, dafür bei einem Gasgrill die äußeren Brenner so regulieren, dass man die gewünschte Temperatur erreicht, damit der Kuchen indirekt stehen kann.
5. Die **Einsatzpfanne** mit etwas **Fett trennspray** benetzen, damit der Teig später besser aus der Form geht und den Teig gleichmäßig mit dem Teigschaber auf der Einsatzpfanne verteilen.
6. Dass herausgenommene Kerngehäuse wird nun mit der Marzipanfüllung befüllt und die Äpfel mit der Schnittseite nach unten auf dem Teig gleichmäßig verteilt.
7. Den Kuchen in den indirekten Bereich auf den Grill stellen und nach 15min auch gerne mal drehen und die Kerntemperatur des Teiges messen. Falls ihr

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Einsatzpfanne
- Einstechthermometer
- Kerngehäuseausstecher
- Fett trennspray
- Teigschaber
- Schäler für die Äpfel

Zutaten: 12 Portionen

Unsere Lieblingssaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
6	Äpfel
400g	Marzipan
Etwas	Amaretto
350g	Mehl
1 Pck	Backpulver
340g	Zucker
350g	Butter
1 Pck	Vanillezucker
5	Eier
etwas	Preiselbeeren

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:
Meat 'n' Great

- Die Butter muss weich sein
- Wenn euer Grill nicht so viel Temperatur schafft oder ihr nur einen 3 Brenner habt, legt einen Pizzastein in die Mitte und platziert die Einsatzpfanne später darauf. Nur so verbrennt euch der Boden nicht und ihr habt eine indirekte Hitze.

einen Heckbrenner habt, könnt ihr nach den 15min den Heckbrenner einschalten, damit der Kuchen noch etwas mehr Oberhitze bekommt und schaltet die Hauptbrenner komplett aus, damit keine Unterhitze, sondern nur noch Oberhitze an euren Kuchen kommt. Wenn ihr merkt, dass er oben nach 10min nun dunkel genug ist und eine schöne Bräune, dann macht den Heckbrenner wieder aus und schaltet die äußeren Brenner wieder ein. Nach erreichen der Kerntemperatur den Kuchen warm servieren mit ein paar Preiselbeeren oben drauf.

- gewünschte Kerntemperatur
Teig: 93-98°C (Kuchen ist gar und noch saftig)

