

Fruchtiger Erdbeerkuchen vom Grill

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

450 g Erdbeeren
55 g Zucker
1 Esslöffel Stärke
300 g Quicheteig
50 g Erdbeermarmelade
6 Minzblätter

Besonderes Zubehör

2 Aluminiumtropfschalen (Durchmesser 22 cm)

Die Grillsaison geht wieder los, die Erdbeerzeit geht wieder los - also, warum nicht beides verbinden? Klingt komisch, ist es aber nicht! Denn auf einem Quichteig geschichtet und auf dem Grill gebacken, machst du aus den roten Früchten nicht nur einen köstlichen, fruchtigen Erdbeerkuchen, sondern auch das perfekte Grill-Dessert!

- 1 -

Grill auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Erdbeeren vierteln und mit Zucker und Stärke

vermischen.

- 3 -

Aluminiumschale mit Quicheteig auskleiden, dabei 3-4 cm Teig über den Schalenrand lappen lassen. Seiten und Boden mit Marmelade bestreichen. Erdbeer-Zucker-Mischung darauf verteilen und den Rand nach innen über der Füllung einklappen.

- 4 -

Zweite Aluminiumschale kopfüber auf den Rost stellen. Erdbeerkuchen darauf stellen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten grillen. 10 Minuten auskühlen lassen.

- 5 -

Minzblätter von den Stängeln zupfen und über dem Erdbeerkuchen verteilen.