

Grilldesserts - 7 schmackhafte Rezepte



Endlich wird es warm, endlich geht die Grill-Saison wieder los! Dann wird wieder im Freien gebrutzelt und gegessen, das Wetter genossen und alles was das Herz begehrt kommt auf das Rost: Gemüse, Fisch, Fleisch, dazu gibt es leckere Saucen und Marinaden ... Aber ist nicht eigentlich der krönende Abschluss eines jeden Essens der Nachtisch? Da die Glut jetzt noch schön heiß ist, kommen die süßen Grill Desserts auch auf den Rost. Zum Staunen, was da alles geht. Sogar einen Kuchen schafft dein Grill!

Also schön Platz im Magen lassen für diese 7 schmackhaften Desserts vom Rost.

Erdbeerkuchen vom Grill

Lass den Grill an, der Kuchen muss noch backen! Moment, da stimmt doch etwas nicht, der gehört doch in den Ofen? Ja, normalerweise schon. Aber diese fruchtige Erdbeertarte backt auf dem Rost und gehört so zurecht zu unseren liebsten Grill Desserts! [Zum Rezept](#)



Erdbeerkuchen vom Grill

Stockbrot mit Marshmallows und Schokolade

Das herzhaft Grillen ist vorbei? Dann ist es jetzt Zeit, es sich richtig gemütlich zu machen! Teig holen, in Stücke teilen, auf Stöcke wickeln und über der Glut rösten. Für Lagerfeuerstimmung, die nach richtig guten Grill Desserts schmeckt! [Zum Rezept](#)



Süßes Stockbrot

Nektarinen vom Grill mit Frischkäse und Basilikum

Worauf hättest du denn Lust nach so einem richtig deftigem Essen? Auf etwas Fruchtiges und Frisches? Na das lässt sich doch machen! Ganz wichtig, Grill anlassen! Da kommen die Nektarinen nämlich drauf und werden

Grilldesserts - 7 schmackhafte Rezepte

dann mit Beeren, Frischkäse und Basilikum gefüllt.
Köstlich erfrischend! [Zum Rezept](#)



[Gegrillte Nektarinen mit Frischkäse](#)

Donut-Eis-Sandwich vom Grill

Schon beim Anblick von diesem gegrillten Donut mit Eis, Sahne, Schokosauce und Beeren steht fest: Das Beste auf deiner Grillparty kommt eindeutig zum Schluss! Und der erste Löffel bestätigt: Köstlich! [Zum Rezept](#)



[Donut-Eis-Sandwich vom Grill](#)

Gegrillte Fruchtspieße mit Limetten-Joghurt

Kein Grill Event ohne Spieße! Erst kommen die Herzhaften auf das Rost und dann sind die Fruchtigen dran. Und da sie auch ihren Dip brauchen, bekommen Ananas, Erdbeeren und Co. noch einen frischen Limetten-Joghurt dazu. [Zum Rezept](#)



[Gegrillte Fruchtspieße mit Limetten-Joghurt](#)

Gegrillte Banane mit Schokolade und Marshmallows

Diese gegrillten Bananen werden garantiert zum absoluten Hingucker des Abends! Und spätestens nach dem ersten Bissen ist klar, die sehen nicht nur wahnsinnig gut aus, die schmecken dank ihrer süßen Füllung auch so! [Zum Rezept](#)



[Gegrillte Banane mit Schokolade und Marshmallows](#)

Gegrillte Wassermelone mit Limetten-Min-Zucker

Die Wassermelone gehört genauso zum Sommer, wie das Grillen. Und am Besten ist es, wenn du beides vereinst und die Wassermelone auf deinen Grill packst, etwas Minz-Zucker darüber streust und dein fruchtig frisches Dessert genießt. [Zum Rezept](#)

Grilldesserts - 7 schmackhafte Rezepte



Gegrillte Wassermelone mit Limetten-Minz-Zucker