



## Rezept: Selbst gemachter Apfelstreuselkuchen vom Grill

Ein Grill kann viel mehr als nur Fleisch garen. Haben Sie schon mal ein Dessert auf Ihrem Grill zubereitet? Das sollten Sie auf jeden Fall einmal ausprobieren. Es ist der krönende Abschluss für jede Grillparty und Ihre Gäste werden begeistert sein.

Hier haben wir ein Rezept "Apfelstreuselkuchen" von der Weber-Grillakademie für Sie zusammengestellt:

### Apfelstreuselkuchen vom Grill

Portionen: 4



#### Zutaten:

- 4 Kochäpfel
- 1 TL Zucker
- Butter oder neutrales Öl

#### Streuselkuchen:

- 75 ml Weizenmehl
- 100 ml brauner Zucker
- 125 ml Hafer
- 75 ml gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 50 g geschmolzene Butter

### **Kompott:**

- 15 g Himbeeren
- 15 g Brombeeren
- 15 g Blaubeeren
- 1 TL Zucker
- 1 Vanilleschote

### **Zubehör:** Geflügelhalter

### **In der Küche:**

Fangen Sie mit dem Streuselkuchen an - mischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel und stellen sie kalt, bis sie wieder benötigt wird.

Waschen und schälen Sie die Äpfel. Entfernen Sie anschließend die Griebse und schneiden die Äpfel in Stücke. Wenden Sie die einzelnen Stücke im Zucker. Bestreichen Sie im nächsten Schritt den Geflügelhalter mit der Butter oder dem Öl und verteilen die Äpfel darin. Bereiten Sie den Teig gleichmäßig über den Äpfeln aus und drücken ihn vorsichtig fest.

Waschen Sie die Beeren für den Kompott und vermischen diese daraufhin mit dem Zucker. Öffnen Sie die Vanilleschote, kratzen das Vanillemark heraus und geben es, als auch die Schote, in den Beerenmix.

### **Auf dem Grill:**

Bereiten Sie den Grill für indirekte Hitze ca. 185 °C vor. Setzen Sie den Geflügelhalter in die Mitte des Rostes und grillen den Kuchen, mit geschlossenem Deckel, für 25 Minuten. Öffnen Sie anschließend den Deckel und gießen den Kompott in die Schüssel in der Mitte des Geflügelhalters. Schließen Sie erneut den Deckel und lassen Sie den Kuchen für weitere 15 Minuten backen.

Servieren Sie den Kuchen und den Kompott warm.

**Wir wünschen guten Appetit und viel Vergnügen am Grill!**





Link zum Beitrag:

<https://www.knauber-freizeit.de/ideen/rezept-selbstgemachter-afelstreuselkuchen-vom-grill/>