



Benötigte Zutaten

Für den Teig:

500 g Universal-Mehl

1/4 l Wasser (lauwarm)

1/2 Pkg. Germ

1 EL Salz

2 EL Zucker

1 EL Bio Premium Teebutter

Fülle für den Grill-Kuchen:

250 g Bio Premium Skyr

125 g Bio Premium Sauerrahm

1/2 Pkg. Vanillepuddingpulver

50 g Zucker

etwas Biozitroneinschale

2 Eigelb

500 g Obst nach Wahl (am besten 250 g Steinobst und 250 g Beeren)

Für die Garnitur:

4 – 5 Zweige Thymian, Melisse, Minze oder Zitronenverbene

Grill-Kuchen mit frischen Früchten

Fehlt Ihnen bei der Grillfeier manchmal auch noch die Idee für eine perfekte Nachspeise? ORF Salzburg-Fernsehköchin Iris Köck hat die Lösung: Selbstgemachter Grill-Kuchen mit frischen Früchten der Saison.

Anleitung

1. Germ zerbröseln und in lauwarmem Wasser auflösen.
2. Mehl mit Germwasser, Salz, Zucker und Butter zu einem glatten Teig mischen und gut eine Stunde warm rasten lassen. Danach zu einem Rechteck auswalken und eine Alu-Grillschale damit auslegen.
3. (Der Teig reicht für zwei Grillschalen bzw. für eine Grillschale und zusätzliches Grillbrot.)
4. Skyr, Sauerrahm, Puddingpulver, Zucker, Eidotter und Zitronenschale mixen und auf den Teig gießen. Mit dem geschnittenen Obst belegen.
5. Den Kuchen auf den Grillrost stellen und mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze ca. 45 Minuten bei 180 °C backen. Vor dem Servieren den Grill-Kuchen mit Kräutern dekorieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

SalzburgMilch

