



# GRILL CAMEMBERT MIT KARAMELLISIERTEN MACADAMIANÜSSEN

## ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Für den Schoko-Kuchen: Den Grill auf 180° C indirekte Hitze vorheizen.
2. Die Kuvertüre grob hacken und anschließend in einem Wasserbad schmelzen.
3. Die flüssige Kuvertüre, zusammen mit der weichen Butter, dem Zucker und der Prise Salz mit einer Küchenmaschine schaumig schlagen.
4. Nach und nach die Eier, das Mehl, das Backpulver und den Kakao hinzufügen, unterrühren und anschließend in eine feuerfeste Kastenform geben.
5. Die Kastenform bei geschlossenem Deckel des Grills ca. 25 Min. lang bei 180° C im indirekten Bereich backen.
6. Für den Candy Bacon: Den indirekten Bereich des Grills mit Aluminiumfolie auslegen oder eine große Plancha nutzen. Die einzelnen Baconstreifen auslegen und anschließend großzügig mit braunem Zucker bestreuen.
7. Den Grill auf eine Gartemperatur von ca. 160 – 180° C aufheizen. Während das Fett des Bacons austritt, beginnt der braune Zucker zu karamellisieren. Die einzelnen Baconstreifen wenden und erneut großzügig mit braunem Zucker bestreuen. Nach einigen weiteren Minuten ist auch die andere Seite karamellisiert, sodass der Candy Bacon zum Auskühlen aus dem Grill genommen werden muss.
8. Für die karamellisierten Macadamianüsse: Den Alpenhain Grill Camembert Natur nach Packungsanweisung zubereiten. Auf dem Seitenkochfeld bei schwacher Hitze 150 g Zucker in 50 ml Wasser auflösen.
9. Sobald der Zucker vollständig aufgelöst ist, das Zuckerwasser zum Kochen bringen. Nach wenigen Minuten beginnt der Zucker zu karamellisieren und sich hellbraun zu verfärben. Nun dauert es nur noch wenige Augenblicke, bis eine gold-braune Flüssigkeit entstanden ist.
9. Den Topf vom Seitenkochfeld nehmen, die Macadamianüsse unterrühren und anschließend über den Alpenhain Grill Camembert Natur verteilen.
10. Kurz vor dem Servieren den Kuchen anschneiden, mit Puderzucker bestreuen und anschließend zusammen mit dem Candy Bacon, den

Erdbeeren und dem Hauptdarsteller Alpenhain Grill Camembert Natur mit karamellisierten Macadamianüssen servieren.

## ZUTATEN

4

### Für den Schoko-Kuchen:

200 g	Kuvertüre (Vollmilch)
200 g	Butter, weich
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
3	Eier
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
4 EL	Kakao

### Für den Candy Bacon:

12 Streifen	Bacon
	Zucker, braun

### Für die karamellisierten Macadamianüsse:

4 Stück	Alpenhain Grill Camembert Natur (à 100 g)
150 g	Zucker
50 ml	Wasser
400 g	Macadamianüsse
	Erdbeeren