

VIRGIN COLADA EBELSKIVER

REZEPT FÜR 40 STÜCK

ZUTATEN:

540 G Mehl

1,5 TL Backpulver

6 Eigelb

6 Eiweiß

100 G Kokosfett, zerlassen

300 ML Ananassaft

300 ML Orangensaft

150 ML Kokossirup

100 G Kandierte Orangen, in
kleine Würfel geschnitten

300 ML Rapsöl

Puderezucker zum
Bestreuen

❶ Mehl und Backpulver miteinander vermengen.

Danach Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Kokosfett und das Eigelb miteinander vermischen. Im Anschluss beide Mischungen nach und nach miteinander verrühren. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen und zusammen mit den kandierten Orangen vorsichtig unterheben.

❷ Den Grill für direkte Hitze auf 180 °C vorheizen. Wichtig: Die Hitze unter dem Weber Gourmet BBQ System Ebelskiver Einsatz sollte dabei nicht zu groß sein (bei Verwendung eines Holzkohlegrills die Kohlekörbe leicht auseinanderziehen).

❸ In jede Mulde des Weber Gourmet BBQ System Ebelskiver Einsatz großzügig etwas Rapsöl geben. Bei den ersten beiden Durchgängen sollten die Mulden komplett eingefettet sein. Anschließend 1,5 EL Teig in jede Mulde geben und bei geöffnetem Deckel die Ebelskiver grillen, bis deren Unterseiten goldbraun sind, die Ebelskiver mit einem Weber Doppelspieß wenden und bei geschlossenem Deckel fertig grillen.

❹ Abschließend die Ebelskiver mit Puderezucker bestreuen und noch warm servieren.

GRILLTYP: Alle Grills mit GBS

VORBEREITUNGS-/GRILL-ZEIT: 25/40 Min.

GRILLMETHODE: Direkte Hitze, 180 °C

KOHLEART: Long Lasting Premium Briquettes

ANZAHL DER KOHLESTÜCKE: 45

ANORDNUNG DER KOHLE: Links und rechts in 2 Kohlekörbe

SCHWIERIGKEITSGRAD: Mittel

EMPFOHLENES ZUBEHÖR: Ebelskiverform und Weber Doppelspieß