

Zutaten

- 4 Orangen
- 50 g Butter
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 100 g Sahne
- 50 g Zucker
- 25 g Mehl
- 1 Ei und 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanilleschote

Dessert, vom Grill

Gegrillte Schoko-Orange

Entdecken Sie unser Rezept für gegrillte Schoko-Orange. Ein himmlisches Dessert! Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Orangen an der Seite des Strunkes aufschneiden. Mit einem kleinen Messer und einem Löffel aushöhlen. Etwas Fruchtfleisch sollte drinbleiben und das Weiße der Orange noch nicht zu sehen sein – ansonsten werden die Küchlein bitter. Das Fruchtfleisch für das Eis aufbewahren.
2. Butter und Kuvertüre in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Sahne, Zucker, Eigelb, Ei, Salz und Vanille verquirlen. Langsam unter die Kuvertüre rühren, dann Mehl unterheben. Schokoladenmasse auf die Orangen verteilen. In einer feuerfesten Form bei indirekter, mittlerer Hitze (bis 200 °C) für ca. 25 bis 30 Minuten grillen.