



## BBQ & Kuchen mit Andreas Scholz

Küchendirektor im Hotel Esperanto in Fulda

### **Double Chocolate Schnitte**

Ein Traum! Saftiger Schokoladen-Rührteig gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme. Belegt mit knackigen Schokoröllchen und dekoriert mit Nougatcreme-Fäden.

## **Kreation: Orange Brownie Bomb**



### **Zutaten** (für 4 Personen):

- 4 Orangen
- 6 Stück Double Chocolate-Schnitte
- 100ml frisches Himbeermark mit etwas Kaltbinder angedickt
- 4 frische Erdbeeren
- 20 frische Himbeeren
- 20 frische Johannisbeeren
- 12 frische Brombeeren
- 8 Physalis halbiert
- 12 frische Minzblätter

## Zubereitung:

### Step 1 & 2

Den Deckel der Orange abschneiden und eine Kerbe in den Deckel schneiden, damit man die Schnur später besser fixieren kann. Dann die Orange aushöhlen. Die Kuchenstücke halbieren und jeweils drei halbe Kuchenstücke in eine ausgehöhlte Orange stecken. Nun den Deckel aufsetzen und mit der Schnur über Kreuz verschnüren. Die mit dem Kuchen gefüllten Orangen etwa 10 Minuten bei 180 Grad in einem Ofen erhitzen.



### Step 3

In der Zwischenzeit mit einer Quetschflasche das Himbeermark mit Hilfe eines Schallplattenspielers oder einer Töpferscheibe auf einen Teller kreisförmig auftragen. Mit den Beeren, der Physalis und der Minze dekorieren und die gegrillte Orange in der Mitte des Tellers anrichten. Mit einem kleinen Löffel servieren.

