

## Presseinformation

der Weber-Stephen Österreich GmbH

### Tipps und Tricks von den Weber Grillmeistern Das Beste zum Schluss: Dessert vom Grill

Wels, 21. Juli 2020 – Nach Fleisch, Fisch und Gemüse hat der Grill noch lange nicht Feierabend. Jetzt ist es Zeit für das Dessert. Ob gegrillte Früchte mit Schoko-Überzug, Crème Brûlée oder Palatschinken – es gibt fast nichts, was man nicht auf dem Grill zubereiten kann. Ganz wichtig dabei ist jedoch die richtige Grilltemperatur. „Süße Speisen wie Aufläufe, Kuchen oder Soufflés sollte man nicht zu heiß grillen, da der Zucker sonst zu stark karamellisiert: 170-180°C sind vollkommen ausreichend“, rät Marcel Ksoll, Grillmeister der Weber Grill Academy Original in Marchtrenk. Eines seiner vielen süßen Rezepte verrät er hier:

#### Apfelschmarrn mit Preiselbeeren

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Grillzeit:** 25 Minuten

**Grilltemperatur:** 180°C

**Grilltechnik:** indirekt/direkt

**Grillzubehör:** Dutch Oven

#### **Zutaten:**

- 60g Rosinen
- 6 cl Apfelschnaps
- 6 große Äpfel (z.B. Boskoop oder Braeburn)
- 40g Butterschmalz
- 8 Eier
- 200g Feinkristallzucker
- 250ml Milch
- 240g Mehl, glatt
- 50g Butter
- 2 TL Zimtpulver
- Puderzucker zum Bestreuen
- 160g Preiselbeeren

#### **Zubereitung:**

- Den Grill für direkte/indirekte Hitze (ca. 180°C) vorbereiten.
- Für den Schmarrn die Rosinen im Apfelschnaps einweichen.
- Äpfel schälen und in Spalten schneiden, so dass nur das Kerngehäuse übrigbleibt.
- Den Dutch Oven vor Verwendung 15 Minuten bei mäßiger Hitze (170°C) erhitzen.





- Anschließend Butterschmalz in den Dutch Oven geben und bei direkter Hitze schmelzen. 50 g Feinkristallzucker hineinstreuen und die Apfelspalten hineinlegen.
- Die Eier trennen und das Eigelb in eine große Schüssel geben und mit 75g Zucker und Milch verrühren. Mehl und Zimtpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Eiweiß steif schlagen und dabei 75g Feinkristallzucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben und auf die Apfelspalten verteilen – dadurch wird der Teig fluffiger.
- Den Dutch Oven zuerst bei indirekter Hitze und dann nach der Hälfte der Zeit bei direkter Hitze auf den Grill stellen.
- Der Schmarrn muss nun bei ca. 180°C mind.15 Minuten backen.
- Auf die Oberfläche die eingeweichten Rosinen (ohne Flüssigkeit) streuen.
- Wenn die Masse gestockt ist und die Äpfel auf der Unterseite braun bzw. karamellisiert sind, mit zwei Gabeln vorsichtig zerpfücken.
- Die Butter begeben und anschließend mit Puderzucker bestäuben und evtl. noch Apfelschnaps von den eingelegten Rosinen darüber träufeln und flambieren.
- Den Schmarrn mit den Preiselbeeren servieren.

**Tipp des Experten:** „Damit ein Schmarren gelingt, benötigt man Zeit. Erst wenn der Schmarrn zu Stocken beginnt, sollte man ihn zerpfücken.“



#### **Grillmeister Marcel Ksoll**

Marcel Ksoll war viele Jahre als Küchenchef in ganz Österreich, aber vor allem im schönen Salzkammergut unterwegs. Seitdem ist er immer mehr als Trainer und Vortragender im Bereich Gastronomie und Ernährungslehre und speziell auch für Weber als Schulungsleiter in Österreich aktiv. Seit 2016 leitet er die Weber Grill Academy Original in Marchtrenk. Für den mehrfach in unterschiedlichsten Disziplinen des Grillens und Kochens ausgezeichneten Grillmeister und sein Team ist Grillen mehr als nur die Zubereitungsart von Lebensmitteln: Es ist vielmehr ein Lebensgefühl. 2020 gründete er mit seiner Tochter Elaine die Gewürzmanufaktur Cookandgrill im Salzkammergut ([www.cookandgrill.at](http://www.cookandgrill.at)).

#### **Weber Grill Academy Original Marchtrenk**

Grillkurs buchen unter: [weber.com/AT/de/grill-academy/](http://weber.com/AT/de/grill-academy/)

#### **Fotos, Abdruck honorarfrei**

Bild 1: Apfelschmarrn © Weber-Stephen Österreich

Bild 2: Weber-Grillmeister Marcel Ksoll © Weber-Stephen Österreich



### **Über Weber-Stephen**

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat 1952 die Grillwelt revolutioniert: In Chicago erfand der damalige Schweißer beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works und spätere Gründer der Grill-Marke Weber aus einer simplen Schiffsboje den Kugelgrill. Heute besitzt das Unternehmen längst Kultstatus und setzt immer wieder neue Maßstäbe. Als führender Anbieter mit seinem breiten Sortiment, bestehend aus Holzkohle-, Gas-, Elektro- und Pelletgrills sowie einer umfassenden Zubehör-Palette, ist Weber international ein Synonym für Innovation rund ums Grillen. Mittlerweile besitzt das Unternehmen sogar die größte Grillschule weltweit. Die erste Weber Grill Academy Original in Österreich startete 2011. Heute gibt es nicht nur elf Standorte, sondern vor allem eine immer größer werdende Themenvielfalt: In mehrstündigen Kursen können Grill-Begeisterte – ganz gleich ob Anfänger oder Profi – den Grillmeistern über die Schultern schauen und dabei selbst Hand anlegen. Die Weber Stephen Österreich GmbH wurde 2003 im oberösterreichischen Wels gegründet. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens.

### **Weitere Auskünfte:**

Christina Mann, Marketingleitung  
Weber-Stephen Österreich GmbH  
Kienzlstraße 17, 4600 Wels  
Tel.: +43 7242 890135 36, E-Mail: [cmann@weberstephen.com](mailto:cmann@weberstephen.com)

### **Pressekontakt:**

Himmelhoch GmbH  
Ansprechpartner: Kristina Kosnar / Uwe Blümel  
Wohllebengasse 4/6+7, 1040 Wien  
Mobil: +43 676 774 51 55 / +43 660 538 7779  
E-Mail: [kristina.kosnar@himmelhoch.at](mailto:kristina.kosnar@himmelhoch.at) / [uwe.bluemel@himmelhoch.at](mailto:uwe.bluemel@himmelhoch.at)