

## **Dessert-Offensive vom Grill**

### **Schokoladenpizza mit Kokosnusscreme und Beeren**

**Wels, April 2018.** Naschkatzen und Schokotiger aufgepasst! Hier kommt das ultimative Grill-Dessert, das garantiert alle Herzen höherschlagen lässt: Schokoladenpizza mit Kokosnusscreme und Beeren.

Das Beste kommt zum Schluss: Die Schokoladenpizza sorgt für süße Abwechslung und Begeisterung bei allen BBQ-Fans und Backyard-Heroes. Sie ist nicht nur was für den Gaumen, sondern auch was für die Augen. Selbst probieren, staunen und genießen – Mahlzeit!

**Zubereitungszeit:** 45 min, **Grillzeit:** 5 Minuten, **Grilltemperatur:** 260°C  
**Schwierigkeit:** Mittel, **Hilfsmittel:** Premium Pizzastein, **Methode:** Indirekt

#### **Vorbereitung in der Küche:**

Die Hefe in Wasser auflösen. Zucker und Kakaopulver gefolgt von Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneden. Zudeckt an einem warmen Ort rund 25 Minuten gehen lassen.

Für die Creme den Sauerrahm, die Kokosraspeln und den Honig vermischen. Anschließend die Beeren von Stängeln und Blättern befreien und mit kaltem Wasser abspülen und abtrocknen. Den Teig mit einem Pizzaroller gleichmäßig und dünn auf bemehelter Arbeitsfläche ausrollen, mit Kokosnusscreme bestreichen und reichlich mit Früchten belegen.

#### **Ran an den Rost**

Den Grill für indirektes Hitze auf ca. 260 °C vorbereiten und den Pizzastein für etwa 10 Minuten vorheizen. Die Schokoladenpizza auf den Stein legen und bei geschlossenem Deckel rund fünf Minuten garen. Die fertige Pizza vom Grill nehmen, mit den Beeren belegen und mit Zitronenmelisse oder Minze garnieren.

#### **Zutaten**

##### **Für den Teig:**

7 g Trockenhefe  
250 ml lauwarmes Wasser  
70 g Puderzucker  
50 g Kakaopulver  
350 g Mehl

7 g Trockenhefe  
250 ml lauwarmes Wasser

##### **Für den Belag:**

150 g Sauerrahm  
25 g Kokosraspeln  
20 g Honig  
300 g gemischte frische Beeren (Heidelbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren...)  
4 Zweige Zitronenmelisse oder Minze