

Gegrillte Süßigkeiten: Die besten Dessert-Rezepte für den Sommer!

Entdecken Sie am 30.05.2025 die besten Dessert-Rezepte für den Grill von OE24 und bereiten Sie köstliche Grillüberraschungen zu.



** Österreich ** - Der Grill ist nicht nur für herzhaftere Spezialitäten beliebt, sondern bietet auch die Möglichkeit, köstliche Desserts zuzubereiten. Mit kreativen Rezepten lässt sich ein Grillmenü auf das nächste Level heben. So wird ein Grillabend zu einem unvergesslichen Erlebnis, bei dem die süßen Gaumenfreuden nicht fehlen dürfen.

Beliebte Dessert-Variationen vom Grill sind beispielsweise gegrillte Babyananas im Schlafrock. Dieses Rezept, das für vier Portionen ausgelegt ist, benötigt eine Vorbereitungszeit von 20 Minuten. Dabei werden die Ananas zuvor geschält und ausgehöhlt. Blätterteig umwickelt die Ananas und sorgt für eine köstliche Kruste. Mit einer Füllung aus Kokosmilch, Nougat,

weißer Schokolade und geröstetem Haselnusskrokant wird das Dessert perfekt abgerundet und anschließend auf dem Grill bei 180 °C gegrillt. [oe24.at](#) berichtet, dass diese Ananas mit einer Passionsfrucht dekoriert serviert werden kann.

Eine Vielzahl an köstlichen Kreationen

Ein weiteres verlockendes Dessert sind die gegrillten Brombeer-Pies: Sie enthalten eine Füllung aus Brombeeren, Quark und Honig, umhüllt von zwei Rollen Mürbeteig. Diese Pies sind ebenfalls für vier Portionen gedacht, und die Zubereitung dauert insgesamt 50 Minuten. Dazu kommen Sommerbeeren-Cheesecakes vom Grill, die einen keksigen Boden und frische sowie tiefgefrorene Beeren kombinieren, um einen frischen und cremigen Geschmack zu gewährleisten.

Die BBQ-Feigen mit Tahin und Honig-Ricotta stellen ein weiteres einfaches Dessert dar, das in nur 20 Minuten zubereitet werden kann. Die Feigen werden gegrillt und zusammen mit einer Mischung aus Ricotta, Honig und Tahini serviert – eine perfekte Kombination aus süß und herzhaft. Diese Rezepte zeigen, dass gegrillte Desserts kinderleicht zuzubereiten sind und für jeden Anlass geeignet sind. Laut [grillfuerst.de](#) benötigt man keine spezielle Vorbereitung oder Umrüstung des Grills, sodass das Grillevent gleich mit einem süßen Höhepunkt abschlossen werden kann.

Tipps und Tricks für das perfekte Dessert

Um die besten Ergebnisse beim Grillen zu erzielen, empfiehlt es sich, Hilfsmittel wie Silikonförmchen oder hitzebeständige Schalen zu verwenden. Wer auf der Suche nach noch mehr Ideen ist, kann kreativ werden und etwa eine komplette Tarte auf dem Grill backen. Eine Liste beliebter Desserts kann auch leichte Gerichte wie Erdbeer Marshmallow Fruchtspieße oder fluffige Pancakes umfassen.

Ein zusätzlicher Aspekt, der nicht ignoriert werden sollte, ist die

Verwendung von frischen Kräutern, um den Desserts zusätzliche Aromen zu verleihen. Besonders Basilikum eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Basilikumöl, welches zum Aromatisieren von Grillgerichten oder für frische Dressings verwendet werden kann. Die richtige Vorbereitung, einschließlich des Einfrierens von Basilikum, ist entscheidend, um den vollen Geschmack zu bewahren. **grillfuerst.de** erklärt, dass Basilikum blanchiert werden sollte, um eine geschmackliche Beeinträchtigung zu vermeiden.

Insgesamt lässt sich sagen, dass Desserts vom Grill nicht nur eine süße Abwechslung zu herzhaften Speisen darstellen, sondern auch köstlich und vielseitig sind. Mit den richtigen Rezepten und ein wenig Kreativität kann man den perfekten süßen Abschluss eines jeden Grillabends kreieren.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Österreich
Quellen	• www.oe24.at • www.grillfuerst.de • www.grillfuerst.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at