

Zubereitungshinweise vom Sternekoch

Liebe Kunden,

Sie haben mit meinen **Grill-Lollies** eine kulinarische Weltneuheit erworben. Um den vollen Grillgenuss schmecken zu können, empfehle ich Ihnen, die Lollies zunächst vorsichtig aus der Frischeverpackung zu lösen und anschließend behutsam auf den vorgeheizten Rost zu legen.

Das ideale Zusammenspiel von Aromen und Konsistenzen erreichen Sie, wenn Sie beide Seiten gleichmäßig grillen, bis die typischen Streifen entstehen. **Wenn Sie sich unsicher sind, ob Ihr Grill die richtige Temperatur hat, legen Sie die Lollies keinesfalls auf die direkte Hitze, sondern auf einen äußeren Bereich und verwenden Sie als Unterlage ein Stück Alufolie oder eine Grillschale.** Damit können Sie die Lollies ebenfalls wie gewünscht erhitzen. Zum Wenden können Sie auch einen Grillspachtel oder eine Winkelpalette benutzen, so bleiben ihre Kuchen sicher in Form.

Da jedes unserer Produkte von Hand hergestellt und veredelt wurde, kann es sein, dass sie sich in der Beschaffenheit leicht voneinander unterscheiden. Sollte Ihnen das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen, ist die Zubereitung auch in einer beschichteten Pfanne möglich – macht weniger Spaß, schmeckt aber ebenfalls köstlich!

Und jetzt wünsche ich Ihnen ein tolles Grill-Vergnügen – und natürlich guten Appetit!

Herzlichst,

Ihr

Alexander Herrmann



Mit dem Herzen dabei.