SANTOS
GRILL ★ SCHULE
Burger
GRILLSEMINAR

SANTOS GRILLSCHULE

Burger

Mini Cheese Burger 10

Rinderpatty / Cheddar / Laugen Bun / SANTOS-Sauce

Pulled Lachs Burger 12

Limetten-Mayo / Zwiebel Baguette

Naked Beef Burger 14

Rinderpatty / Gurken Relish / selbstgemachter Ketchup / Salat-Bun

Smashed Beef Burger 16

Käse-Chili Sauce / Schmorzwiebel / Bacon / Kartoffel-Bun

Crispy Chicken Burger 22

Rote-Bete-Salat / Brioche Bun

Cupcakes 28

mit Toppings nach Wahl

SANTOS GRILLSCHULE

Before you start

Bevor Ihr die Rezepte aus diesem Seminarheft nachgrillt findet Ihr auf den nachfolgenden Seiten ein paar allgemeine Tipps und Hinweise unserer Grillmeister zum Umgang mit den folgenden Anleitungen.

Das richtige Equipment

Das **SANTOS Zubehör**, das in unseren Kursen verwendet wird, findet Ihr über den folgenden QR-Code:

Bestens informiert

Für Tipps und Tricks zum Grillen, scannt den QR-Code von unserem **SANTOS Grillmagazin**:

15% Rabatt auf Grillzubehör von Santos

Danke, dass Ihr unser Grillseminar besucht habt! Damit es Euch Zuhause beim Nachgrillen an nichts fehlt, bekommt Ihr **15% Rabatt** auf das Grillzubehör unserer Eigenmarke Santos.
Schaut mal rein: **www.santosgrills.de/grillzubehoer/**
Gebt bei Eurer Bestellung den Gutscheincode: **santos15** ein und Ihr bekommt **15% Rabatt*** beim Einkauf.

* Der Rabatt gilt nur für Santos Zubehör, nicht für bereits reduzierte Artikel, Artikel anderer Hersteller, Gutscheine, Grillseminare und Bücher.
Er ist nicht mit möglichen anderen (Rabatt-)Aktionen von Santos kombinierbar.

15% Dankeschön Rabatt

Santos Tipps & Tricks

Mengenangaben in unseren Rezepten:

Alle hier angegebenen Zutaten sind für vier Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein Rezept nachgrillt, solltet ihr die Mengen entsprechend anpassen. Die Angaben beziehen sich auf ein vollständiges Menü. Mehr ist mehr, aber verschwenden sollte man auch keine Lebensmittel, lasst die Augen nicht größer als den Magen sein!

Grillgut rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen:

Vorbereitung ist alles! Daher sollte das Grillgut frühzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden. Wir empfehlen ca. 30 Minuten vor dem Grillen.Dies verkürzt die Garzeit, sorgt für eine gleichmäßigere Garung und weniger Temperaturverlust des Rostes beim Angrillen.

Grill vorheizen:

Je nach Grill und Grillgröße dauert dies ca. 10 bis 20 Minuten. Die Deckelthermometertemperatur sollte mindestens 250°C erreichen.
> Bitte beachtet, dass die Temperaturangabe für „Standard-Grills" gilt. Einige erreichen höhere Temperaturen und manche Modelle haben einen 800°C Brenner als Seitenmodul verbaut.

Deckelthermometer-Temperatur Werte:

Die Hitze steigt nach oben, das bedeutet oben ist einer der wärmsten Bereiche im Grill. Über den eingeschalteten Brennern ist die höchste Temperatur. Wir geben immer die Deckelthermometertemperatur an. Beim indirekten Grillen liegt diese idR. ca. 30-40°C höher als die Temperatur, im indirekten Bereich, unten am Rost. Grillt soviel es geht mit geschlossenem Deckel, dann entweicht weniger Hitze und die angegebenen Temperaturen sollten passen.

Direktes Grillen:

Anwendung: Für Kurz-Gegrilltes (z.B. Minutensteaks) oder ein schönes Branding.

> Das Grillgut wird direkt über der Flamme positioniert. Bitte beachtet, dass auch hier die Temperatur reguliert werden kann und nicht alles „volle Pulle" gegrillt werden muss.

Angrillen / Branding / Muster:

Wir benutzen den Begriff „Angrillen" in den folgenden Anleitungen häufig. Gemeint ist direktes Grillen über der Flamme, um Röstaromen zu erzeugen. Das Branding ist das Muster auf dem Grillgut, welches durch Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.

Drehen & Wenden:

Euer Fleisch braucht Zeit, um sich vom Grillrost zu lösen. Durch leichtes Schieben stellt man fest, ob das Grillgut bereit ist bewegt zu werden.
Ganz wichtig: Gewalt ist keine Lösung. Habt Geduld!
> Startet z.B. auf der 11 Uhr Position, dreht das Grillgut, wenn es sich vom Rost lösen lässt dann auf die 1 Uhr Position, danach wenden und wieder erst auf die 11 Uhr und dann auf die 1 Uhr Position – fertig ist das Angrillen. So erhaltet ihr ein schönes # Muster. Je nach Hitze des Grills kann es jeweils nur 1 Minute dauern, bis die Position schon gewechselt werden kann. Bitte beachtet, dass das zweite Branding (auf der Rückseite des Grillguts) deutlich schneller „fertig" ist als die erste Seite.

Indirektes Grillen:

Diese Grillmethode wird genutzt, um das Grillgut gleichmäßig und schonend zu der gewünschten Kerntemperatur zu bringen.
> Das Grillgut liegt NICHT über einer der Flammen. Die Wärme wird bei geschlossenem Deckel, durch eine Flamme links oder rechts des Grillguts erzeugt. Dadurch entsteht eine Art „Umluft" im Grill. Ideal zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen. Bei den meisten Gerichten findet das indirekte Grillen im Temperaturbereich von 130° - 160°C statt. Die gewählte Temperatur des Grills, führt zu unterschiedlicher Konsistenz im Grillgut.

Kerntemperatur vom Grillgut:

Bitte beachtet, dass unsere Kerntemperaturen Serviervorschläge für die jeweiligen Gerichte sind. Entscheidend ist, was Euch schmeckt!
> Selbst unsere Empfehlungen sind abhängig von der Qualität des Grillguts (Rasse, Herkunft, Teilstück, Art der Haltung, Frische) und Euren persönlichen Vorlieben. Die Kerntemperatur könnt ihr am Besten mit einem BBQ-Thermometer messen. Hier gibt es Einstechthermometer für eine „Momentaufnahme" oder Thermometer, die während des Grillvorgangs im Fleisch stecken bleiben und Euch (z.B. per App) informieren, wenn sich die Kerntemperatur der Gewünschten langsam nähert.

Richtwerte für Rindfleisch:

Englisch / rare / bleu: 48 bis 50°C
Medium / à point: 51 bis 56°C
Durchgegart / well done: ab 57°C

Richtwerte für Geflügel:

Hähnchen im Ganzen: 75°C am Knochen
Hähnchenbrust: 72°C
Wachtel: 56°C
Ente im Ganzen: 75°C
Entenbrust: 58°C

Richtwerte für Schweinefleisch:

ca. 58°C

(durch das Ruhen nach dem Grillen erhöht sich die Temperatur durch die Resthitze noch um 1-2°C)

Richtwerte für Fisch:

Lachsfilet/Thunfischfilet: kann bei guter Qualität roh verzehrt werden,
beim Garen max. 55°C Kerntemperatur, da es sonst trocken wird.
Lachs im Ganzen: 60°C an der Mittelgräte
Forelle: 50°C
Schwertfisch: min. 48°C, sonst ist er schlecht zu kauen und max. 56°C, da er sonst trocken ist

Ruhezeit:

Grundsätzlich sollte jedes Stück Fleisch (z.B. Rind, Schwein, Geflügel) nicht direkt vom Grill angeschnitten und verzehrt werden. Die Ruhephase (abhängig von der Größe des Grillguts) gibt dem Fleisch die Zeit, den Fleischsaft wieder an sich zu binden und dadurch saftig zu bleiben.

> Ohne Ruhezeit geht der Fleischsaft leider verloren.

Den Gasgrill richtig reinigen:

Ein gereinigter Grill ist einfach etwas Schönes und macht Euch als Besitzer sicher noch stolzer. Deshalb wollen wir Euch ein paar nützliche Tipps zum Reinigen Eures Gasgrills geben. Wir erklären Euch, wie Ihr einen stark verschmutzten Gasgrill von innen nach außen am besten säubert, um Rost und Grillgut Rückstände zu vermeiden. Nebenbei erhaltet Ihr Tipps für nützliches Grillzubehör, dass Euch die Reinigung erleichtert.

WEITERE TIPPS

Abschließend:

Die gesammelten Erfahrungen mit dem eigenen Grill, sind durch keine noch so guten Rezepte zu ersetzen. Die Leistung des Grills ist abhängig von Außentemperaturen, dem Standort, Wetter und weiteren Faktoren. Bitte beachtet, dass bei Kohlegrills, Feuerschalen und Smoker viele gesonderte Faktoren zu berücksichtigen sind. Hier gibt es z.B. Unterschiede, ob mit Holzkohle, Holz oder Briketts gegrillt wird.

Merke: Nur Übung macht Euch zu Grillmeistern.
Es gibt kein „Richtig" oder „Falsch", sondern nur „schmeckt Euch oder schmeckt nicht"!
Viel Erfolg und ganz viel Spaß beim Nachgrillen Zuhause wünscht

Euer Team Santos

Mini Cheese Burger

Rinderpatty / Cheddar / Laugen Bun / Santos Sauce

Zutaten:

600 g	*Rindernacken (gewolft/gehackt)*
2 EL	*Meersalz*
1 EL	*Pfeffer*
4 Scheiben	*Cheddarkäse*
4	*Laugenbuns (oder 8 Mini Laugenbuns)*
Santos BBQ Sauce	

Zubehörartikel:
Grillglocke
Burger Devil
Burgerpresse

Zubereitung:
Den Grill auf 250-300°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Rindernacken in Streifen schneiden. Mit dem Salz und Pfeffer würzen. Die Streifen durch einen Fleischwolf geben, hierzu eine grobe Scheibe nutzen. Aus der Hackfleischmasse vier Burger Patties (wenn es die Mini Burger werden sollen, acht Patties) formen. Das Burgerfleisch angrillen und danach bei 160 °C (indirekter Hitze) bis zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen wird 56 °C) grillen. Optional mit der Grillglocke oder dem Burger Devil arbeiten.
Kurz vor Ende den Käse auf die Patties legen bis er schön schmilzt.

Tipp: Die Buns kurz direkt auf dem Grillrost angrillen, dann weicht die Sauce die Buns nicht so schnell auf. Die Buns dann mit der Sauce bestreichen und Patties mit dem geschmolzenen Käse auf die untere Bunhälfte legen, ggf. noch mit Salat belegen und die obere Bunhälfte als Deckel platzieren.

SANTOS GRILLSCHULE

Pulled Lachs Burger

Limetten-Mayonnaise / Zwiebel Baguette

Zutaten:

- *4 Lachsfilets mit Haut*
- *1 EL Rapsöl*
- *Salz, Pfeffer*
- *4 Mini Romanasalat*
- *2 Limetten*
- *100 ml Milch*
- *1 TL Meersalz*
- *200 ml Sonnenblumenöl*
- *1 TL Essig*
- *1 Zwiebel Baguette*

Zubehörartikel:

Pulled Pork Set
Zedernholzplanke

Zubereitung:

Die Zedernholzplanke ca. 2 Std. in Wasser einlegen. Den Grill auf 200°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Die Haut vom Lachs abziehen. Dann die Lachsfilets auf der Zedernholzplanke garen, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist. Nun aus dem Grill nehmen und mithilfe der Pulled Pork Set Krallen (oder alternativ zwei Gabeln) vorsichtig zerrupfen.

Milch, Salz, Essig in einem Becher geben und mit einem Pürierstab mixen. Nun langsam das Öl hinzugeben und stetig weiter mischen, so dass eine Emulsion entsteht. Zum Schluss den Limettensaft hinzufügen und fertig ist die Mayo, mit der das Baguette bestrichen werden kann. Das Baguette halbieren und die Schnittflächen im Grill anrösten und mit der Mayo bestreichen. Salatblätter darauflegen und mit dem Pulled Lachs belegen.

Naked Beef-Burger

mit Grill-Ratatouille

Zutaten:

- *2 rote Spitzpaprika*
- *1 Zucchini*
- *1 Aubergine*
- *2 rote Zwiebeln*
- *2 Knoblauchzehen*
- *Thymianzweige*
- *1 TL Chiliflocken*
- *4 EL Olivenöl*
- *1 Handvoll Oreganoblätter*
- *1 Handvoll Bohnenkrautblätter*
- *700 g Rindernacken*
- *Gehacktes*
- *1 Eissalat*
- *1 EL Pflanzenöl*
- *1 Beet Kresse*
- *Basilikumblätter*

Zubereitung:
Grill auf eine Deckeltemperatur von 250°C vorheizen. Paprika, Zucchini und Aubergine putzen. Paprika halbieren oder vierteln, Zucchini und Auberginen in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, fein reiben, Thymian und Oregano grob zupfen, beides mit Chiliflocken, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.

Alles mit dem Gehackten vermischen, dabei kräftig salzen und pfeffern. Zu 4 gleich großen Kugeln formen und leicht flach drücken. Salat putzen, das obere Ende abschneiden, Blätter dieses „Deckels" voneinander lösen. Restlichen Salat in 4 dicke Scheiben schneiden. Grillrost mit Öl bestreichen, Burgerpatties und Gemüse darauflegen und 6 bis 8 Minuten grillen. Patties dabei einmal, Gemüse mehrmals wenden. Sollte das Gemüse drohen, zu dunkel werden, einfach in den kühleren äußeren Bereich des Grills schieben. Gemüse mit dem Knoblauch-Chili-Öl vermischen. Salatscheiben als unteres „Burgerbun" anrichten, salzen und pfeffern. Paprika, Fleischpatty, Auberginen, Zucchini und Zwiebeln darauf „stapeln". Mit Kresse und Basilikum bestreuen, Salatblätter als Deckel auflegen.
Mit restlichem 1 EL Olivenöl beträufeln und noch mit Salz und Pfeffer bestreuen.

SANTOS GRILLSCHULE

Smashed Beef Burger

Käse-Chilisoße, Schmorzwiebel, Bacon / Kartoffel-Bun

Zutaten:

500 g Rinderhack
4 Scheiben Cheddar Käse
4 Gewürzgurken
1 Zwiebel
30 g Mayonnaise
10 ml Sonnenblumenöl

Zubehörartikel:

Gusspfanne oder Einsatzpfanne/Plancha
Burgereisen

Zubereitung:

Als Erstes eine Plancha oder Gusspfanne auf maximale Hitze im Grill aufheizen. Nun die Gurken der Länge nach in dünne Streifen und die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Das Rinderhack in 4 gleich große circa 125 g schwere Kugeln aufteilen. Tipp: Wir würzen unsere Smashed Burger Patties ganz bewusst nicht, weil wir lediglich die ultimativen Röstaromen schmecken wollen.

Wenn der Grill und die Gussplatte ordentlich aufgeheizt ist, die Hackfleisch-Kugeln auf die Gussplatte/Plancha legen und mit einem Pfannenwender oder Burgereisen flach drücken. Wichtig ist, dass die Platte extrem heiß ist. Nach circa 1 Minute ist es Zeit, die Smashed Burger Patties zu wenden. Tipp: Wann du die Patties wenden musst erkennst du auch daran, dass klarer Saft auf der Oberfläche austritt. Nach dem Wenden ist ein erneutes „smashen“ nicht mehr nötig. Nun jeweils eine Scheibe Käse auf die Patties legen. Die Burger Buns aufschneiden und kurz auf der Schnittseite direkt angrillen. Das versiegelt die Schnittfläche und die Buns saugen sich nicht so schnell mit Fleischsaft voll.

Als Nächstes den Smashed Burger zusammenbauen, indem zunächst etwas Mayonnaise auf die Buns gestrichen wird und dann die Gurkenstreifen daraufgelegt werden. Auf die Gurkenstreifen kommt nun das Patty mit dem überbackenen Käse, gefolgt von ein paar Zwiebelringen.

Käse-Chilisoße

Zutaten:

10 g	*Butter*
150 g	*Cheddar*
2 TL	*Essig*
2	*Jalapeño-Schoten*
1	*Knoblauchzehe*
10 g	*Mehl*
250 ml	*Milch*
100 ml	*Öl*
2 TL	*Salz*
2 TL	*Zucker*

Zubehörartikel:
Gusstopf

Zubereitung:
Den Grill auf 180°C Deckeltemperatur vorheizen. Das Chili (die Jalapeños) und den Knoblauch fein hacken, den Cheddar-Käse reiben.
Die Butter in einem Gusstopf auf dem Grill schmelzen. Das Mehl dazugeben und kurz anrösten.
Chili und Knoblauch hinzufügen. Kurz anschwitzen lassen und anschließend mit Milch ablöschen. Eine Minute rühren.
Den Topf vom Grill nehmen. Den geriebenen Käse dazugeben und verrühren, bis eine glatte und einheitliche Masse entsteht. Das Öl hinzugeben und erneut rühren, bis eine glatte Masse entsteht.
Mit Salz, Zucker und Essig abschmecken und nach Bedarf nachwürzen.

SANTOS GRILLSCHULE

Kartoffel-Buns

Zutaten:

300 g	*Kartoffeln gekocht (festkochend)*
1 kg	*Mehl*
1 Prise	*Salz*
1 Prise	*Zucker*
1 Würfel	*Hefe*

Zubehörartikel:

Pizzastein

Zubereitung:

Die Hefe in 500 ml lauwarmen Wasser mit dem Zucker auflösen und schon einmal 50 g Mehl dazu geben und dann eine Weile ruhen lassen.
Danach die gekochten Kartoffeln schälen, zerdrücken und dazu geben.
Die restlichen 950 g Mehl hinzufügen und aus allem einen glatten Teig anrühren. Diesen dann eine Stunde ruhen lassen. Den Teig in kleine Brötchenportionen teilen und noch einmal etwas ruhen lassen.

Den Grill mit dem Pizzastein auf dem Rost liegend vorwärmen auf 180°C Deckelthermometer-temperatur.

Die Brötchen auf dem Pizzastein mit etwas Abstand verteilen und backen - je nach Größe benötigen sie unterschiedlich lange (ca. 15-25 Min) hier einfach hin und wieder nachsehen.

Crispy Chicken

Rote Beete Salat / Brioche Bun

Zutaten:

2 Eier
50 g Mehl
350 g Cornflakes, ungesüßt
1 TL Knoblauchgranulat
oder
1 gepresste Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Öl, Butterschmalz oder Margarine
4 Briochbrötchen
4 Hähnchenbrustfilets

Zubehörartikel:
Gusspfanne

Zubereitung:
Für die knusprige Panade ungesüßte Cornflakes grob zerkleinern. Man kann sie entweder in einem Frischhaltebeutel mit einem Nudelholz zerkleinern oder man nimmt dafür einen Mixer. Dann werden die Eier mit getrocknetem Knoblauch, Salz und Pfeffer verquirlt. Durch die Eier bleibt die Panade am Fleisch haften.

Dann die Hühnerfilets panieren: dazu zunächst in Mehl wälzen, dann in das verquirlte Ei geben und als letztes in den Cornflakes wälzen. Den Grill auf eine Deckeltemperatur von 250°C bringen. Nun in einer Gusspfanne mit Öl ausbacken.

Rote Beete Salat

Zutaten:

- *600 g Rote Bete (vorgegart, vakuumiert)*
- *4 Schalotten*
- *2 Knoblauchzehen*
- *5 EL Olivenöl*
- *3 EL Weißweinessig*
- *½ TL Kümmel*
- *Salz,Pfeffer*
- *1 Bund Petersilie*

Zubereitung:

Rote Bete in Scheiben schneiden und in eine Schale geben. Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in feine Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken.

Für das Dressing Öl und Essig verrühren. Schalotten, Knoblauch und Kümmel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles vermengen. Dressing zur Roten Bete geben.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Petersilie über den Rote-Bete-Salat streuen.

Brioche Buns

Zutaten für ca 1 Liter:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
2 EL Meersalz
1 EL Zucker
250 ml Milch
125 g Butter
1 Eigelb

Zubehörartikel:
Pizzastein

Zubereitung:
Die Butter in einem Topf zerlassen. Dann Milch, Zucker, Salz dazugeben und leicht erwärmen. Die Hefe in der lauwarmen Milch-Mischung auflösen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig kneten. Es reicht auch ein ½ Hefe-Würfel. Wenn der ganze Würfel verwendet wird, ergibt sich ein intensiverer Hefegeschmack des Teigs.

Den Teig für mindestens 2 Stunden gehen lassen. Eine längere Teigruhe verbessert das Ergebnis. Grundsätzlich kann man Hefeteig auch über Nacht im Kühlschrank gehen lassen, vor der Nutzung muss dieser aber frühzeitig bei Zimmertemperatur verarbeitet werden.

Den Grill auf 190 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen und einen Pizzastein mit Backpapier belegen. Aus dem aufgegangen Teig die Buns herstellen und auf den kalten Pizzastein legen. Mindestens weitere 30 Minuten außerhalb des Grills gehen lassen. Die Burger Buns dann ca. 25 Minuten indirekt grillen. Die Grillzeit kann entsprechend der Burger Bun Größe variieren.

SANTOS GRILLSCHULE

Cupcakes

Cupcakes-Zutaten::

2 Tassen	*Mehl*
2 Tassen	*Zucker*
1 Tasse	*Kakaopulver*
2 TL	*Backpulver*
1 TL	*Salz*
2	*Eier*
1 Tasse	*Milch*
½ Tasse	*Pflanzenöl*
2 TL	*Vanilleextrakt*
1 Tasse	*kochendes Wasser*

Zubehörartikel:
Cupcakeform

Cupcake-Zubereitung:
Grill auf eine Deckeltemperatur von 250°C vorheizen. Cupcake-Form mit Cupcake-Förmchen auslegen.

Mehl, Zucker, Kakao, Natron, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermischen.
In einer anderen großen Schüssel Eier, Milch, Öl und Vanilleextrakt verrühren. Die trockenen Zutaten in die Schüssel mit den feuchten Zutaten geben und verrühren.

2-3 Min bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen. Langsam kochendes Wasser hinzufügen und weiter schlagen. Die Mischung wird etwas flüssig sein.

Die Cupcake-Förmchen etwa zu ¾ mit dem Teig befüllen. 20-25 Min backen. Am besten nach 20 Min einen Zahnstocher in die Mitte eines Cupcakes stecken und schauen, ob er ohne Anhaftungen herausgezogen werden kann.

SANTOS GRILLSCHULE

Cupcakes Frosting

Zutaten für das Zuckerguss:

1 Tasse Butter, weich
4 Tassen Puderzucker
4 EL Schlagsahne
1 TL Vanille
Rot-Gel-Lebensmittelfarbe
Orange-Gel-Lebensmittelfarbe
Rote und orange Cupcake-Streusel
Gummibärchen oder Streusel zum Verzieren
Zahnstocher

Zubehörartikel:

Spritzbeutel

Frosting-Zubereitung:

Die weiche Butter glatt rühren, dann Vanilleschote hinzufügen. Puderzucker und Sahne zur cremigen Butter hinzufügen, bis eine glatte und dicke Konsistenz entsteht.
Wenn der Zuckerguss zu dick ist, mehr Schlagsahne hinzugeben. Wenn der Zuckerguss zu dünn ist, mehr Puderzucker hinzufügen.
Einen Löffel Zuckerguss nehmen und den Löffel verkehrt herum halten - wenn die Glasur vom Löffel abfällt, mehr Puderzucker hinzufügen.
Wenn die Glasur jedoch nicht vom Löffel abfällt, ist sie perfekt.
Die Hälfte des Zuckergusses in eine separate Schüssel füllen. Mehrere Tropfen orangefarbene Gel-Lebensmittelfarbe in diese Schüssel geben und gut umrühren, um die Farbe zu verteilen und die Masse gleichmäßig einzufärben.
Die Orangenglasur in einen Spritzbeutel mit Zuckergussspitze.
Den roten Zuckerguss genauso herstellen und in den selben Spritzbeutel füllen.
Das offene Ende des Spritzbeutels drehen, um den orange/roten Zuckerguss an die Spitze zu drücken. Den Zuckerguss kreisförmig auf die Oberseite jedes Cupcakes auftragen, bis er vollständig glasiert ist. Nach Belieben noch mit Gummibärchen o.ä. verzieren.

SANTOS
Pizza perfecto
mit den neuen Pizzaöfen von SANTOS
Entdeckt die neuen Pizzaöfen von SANTOS.
Erfüllt Euch den Traum von einer Pizzeria im eigenen Garten oder auf dem Balkon!
MEHR INFOS
santosgrills.de/grill-magazin/grillnews/neue-pizzaoefen-von-santos/