



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Spekulatiusgewürz selber machen

Dieses Spekulatiusgewürz schmeckt besser als gekauft! Mit meinem Rezept kannst du es einfach selber machen.

Aus feinen Zutaten ist es perfekt für Kuchen oder Plätzchen.

Zutaten für 10 Portionen:

(Alle Gewürze ganz fein gemahlen)

- 300 g Zimt
- 100 g Muskatnuss
- 100 g Nelken
- 50 g Kardamom
- 50 g weißer Pfeffer
- 50 g Koriander
- 50 g Ingwer



Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mit einem Schneebesen mischen. Mit einem Trichter in ein fest verschließbares Glas von ca. 100 ml füllen und luftdicht verschließen.

Wer ein Schweißgerät hat, kann das Gewürz auch Portionsweise in Klarsichtbeutel abfüllen und luftdicht verschweißen!

An einem dunklen und trockenen Raum (**Zimmertemperatur**) aufbewahren, so hält sich das Gewürz über mehrere Monate frisch.

