

Lebkuchengewürz selber machen



Zutaten

140 g Zimtstangen
4 TL Orangenschale
5 g Muskatnuss, frisch gerieben
10 g Koriandersaat
20 g Kardamomsaat
5 g Muskatblüte
5 Stk. Sternanis
24 Stk. Pimentkörner
22 Stk. Nelken

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtoof geben und 30 Sek. / Stufe 10 pulverisieren.

Fall euch das Gewürz noch zu grob ist, könnte ihr es nochmals auf Stufe 10 mahlen.

In ein Schraubglas füllen, so ist es mehrere Monate haltbar ...