

Rezept

Orientalisches Kaffeegewürz zum selber mischen

Der Duft des Orients ! Geniessen Sie einen feinen, aromatischen Kaffee mit Ihrem selbst gemischtem Kaffeegewürz ! Es verleiht auch einer heissen Schokolade, Kuchen, Muffins ect. eine sehr feine Note.

Zutaten

- 3 TL Kardamom, gemahlen
- 1 1/2 TL Zimt, gemahlen
- 1/2 TL Muskatnuss, gemahlen
- 1/2 TL Pfeffer schwarz, gemahlen
- 1/2 TL Piment, gemahlen
- 1/2 TL Nelke, gemahlen

Zubereitung

1. Alle Gewürze zuerst sehr gut aufschütteln !
2. Bitte darauf achten, dass Sie den Löffel mit der angegebenen Menge jeweils gleich voll füllen.
3. In einer Schüssel sehr gut mischen.

Variationen

Da die Gewürze sehr intensiv und aromatisch sind, wird die Mischung eher sparsam eingesetzt.

Sehr oft wird auch Vanille verwendet. Dafür eine Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer rausschaben und unter die Gewürze mischen.

Tipps

Probieren Sie mal eine heisse Schokolade mit Schlagrahm und etwas von der Mischung !

Eine weitere süsse Versuchung : Vanille-Glace mit Schlagrahm, Gewürzmischung und ein paar Schokospänen als Dekoration.

Die Gewürzmischung eignet sich auch sehr gut zum backen.

Sie verleiht Kuchen, Muffins etc. eine aromatische Note !

En Guete!

Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.