

Last Minute Weihnachtsgeschenk

DIY GEWÜRZE

Das wird benötigt:

ein Mörser, eine Küchenreibe
und 3 Reagenzgläser mit Korken

Glühwein (Zutaten für 55 ml)

- 50 g brauner Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Kardamom
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Anis
- 1 Prise Nelken

Grobe Zutaten mit einem Mörser zerkleinern. Anschließend mit den anderen Zutaten vermischen und in Reagenzglas abfüllen.

Chili-Orange (Zutaten für 55 ml)

- 50 g Salz
- 1 TL Orangenabrieb (Bio)
- ½ TL Chili

Orangenschale mit Küchenreibe abreiben und Chili so fein schneiden wie möglich. Anschließend zusammen mit dem Salz bei 60 Grad für 20 Minuten im Backofen trocknen lassen und in Reagenzglas abfüllen.



Zitrone-Rosmarin (Zutaten für 55 ml)

- 50 g Salz
- ½ TL Zitronenabrieb (Bio)
- 1 TL Rosmarin

Zitronenschale mit Küchenreibe abreiben und Rosmarin mit Mörser zerkleinern. Anschließend zusammen mit dem Salz bei 60 Grad für 20 Minuten im Backofen trocknen lassen und in Reagenzglas abfüllen.

