

Lebkuchengewürz ganz einfach selber machen

Zutaten für ca. 50 g:

- 30 g Zimtstangen (oder Pulver)
- 4 g ganze Nelken (oder Pulver)
- 2 g Pimentkörner (oder Pulver)
- 2 g Koriandersamen (oder Pulver)
- 3 g Kardamomsamen (oder Pulver)
- 2 g Ingwerpulver
- 1 g Muskatnuss, gemahlen
- 4 g Sternanis, gemahlen
- 2 g Orangenschale (getrocknet)
- 2 g Zitronenschale (getrocknet)
- 2 g Fenchelsamen (oder Pulver)

Zubereitung

Die ungemahlene Gewürze in einer Gewürz- oder Kaffeemühle fein mahlen. Eventuelle gröbere Teile aussieben.

Die gemahlene Gewürze miteinander vermengen und luftdicht verschlossen (z.B. in einem Glas) dunkel lagern.

Info:

Da dieses Lebkuchengewürz in den ersten 2 Monaten sehr intensiv ist, sollte man mit der Dosierung vorsichtig sein. Danach lässt das Aroma etwas nach.

