

Pumpkin Spice ? Kürbis Gewürzmischung

Diese Kürbis Gewürzmischung aus 5 verschiedenen Herbstgewürzen sollte man immer im Schrank haben, denn sie sind in fast jedem Haushalt eh vorhanden. Zusammengemischt ergeben sie diesen wunderbaren Geschmack und Geruch ,der in den meisten amerikanischen Kürbiskuchen, Brot oder Cookies verwendet wird.

Die Mischung besteht aus

- **Piment** – hat ein starkes Aroma
- **Ingwer** – leicht, würzig und ein wenig scharf
- **Zimt** – ist ein warmer und doch weicher Duft
- **Muskatnuss** – hat eine Art holzige oder nussige Essenz
- **Gewürznelken** – duftet stark und würzig-süß

Zusammengemischt ergeben sie ungefähr 10 TL und sind mind. 2 Jahre haltbar in einem gut verschlossenem Gläschen .

Hier kommt das Rezept :

- 2 EL gemahlener Zimt
- 1 1/2 TL gemahlene Muskatnuss
- 1 1/2 TL gemahlener Ingwer
- 3/4 TL Piment
- 3/4 TL gemahlene Nelken

Alle Zutaten in einer kleinen Schale vermischen und in einem kleinen Gläschen aufbewahren.

