



MEIN GENUSS



Glühweingewürz selber machen



It's a match!

Unsere Nelken sind für dieses leckere Rezept unverzichtbar!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Orange und die Zitrone waschen und mit einem Gemüseschäler so schälen, dass nur die äußerste Schale vom Fruchtfleisch gelöst wird.
- 2 Die Zitrus-Schalen auf einem Backblech verteilen und bei 100 Grad Ober-/ Unterhitze für **1 Stunde** im Ofen trocknen.
- 3 Den **Sternanis**, die **Kardamom-Kapseln** und die **Nelken** in einem Mörser grob zerstoßen. Vanillestange in Stücke schneiden, die Zimtstangen in kleinere Stücke brechen und alle Zutaten in ein Aufbewahrungsglas mit Deckel geben – Fertig!

Zutaten

Schale einer Bio-Orange
Schale einer halben Bio-Zitrone
5 Zimtstangen
1 Vanilleschote
5 Sternanis
5 Kardamom-Kapseln
10 Nelken

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 02.11.2026.