



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 31.07.2026.