

FUNF-GEWÜRZE-PULVER



Zubereitung : 1 min - **Ruhen :** -- **Garen :** -- **Material :** Mini Behälter Blender

Zutaten : 1 Behälter

- 2 EL schwarze Pfefferkörner - 2 TL Fenchelsamen - 6 Nelken - 3 Sternanis - 2 Zimtstangen

1. Rösten Sie in einer Edelstahlpfanne mit starkem Boden die Pfefferkörner bei mittlerer Hitze.
2. Bewegen Sie sie 1 bis 2 Min. in der Pfanne, stellen Sie sie an Seite. Führen Sie diesen Vorgang mit jedem einzelnen Gewürz durch.
3. Geben Sie die gerösteten Gewürze in den Minibehälter, und mixen Sie sie ca. 10 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 3, bis Sie ein feines Pulver erhalten. Bewahren Sie es in einem dicht verschlossenen Glasbehälter auf, es hält sich ca. 1 Monat lang.

Blender ■