

PUMPKIN PIE SPICE SELBER MACHEN – KÜRBISKUCHEN GEWÜRZ

PUMPKIN PIE SPICE SELBER MACHEN – KÜRBISKUCHEN GEWÜRZ

Ab heute eröffne ich hier auf dem Blog die Kürbissaison. Und glaubt mir – ich habe die letzten Tage fleißig mit Kürbis gekocht und gebacken, da gibt es in den nächsten Tagen ganz viele leckere Rezepte für Kürbis Sirup, Kürbis Cookies, Kürbis Marmorkuchen, Kürbismus... und wisst ihr was diese Rezepte alle gemeinsam haben? Man braucht das berühmte amerikanische Zaubergewürz – das Pumpkin Pie Spice! Das enthält ganz klassisch Zimt, Nelken, Piment, Muskat und Ingwer. Im letzten Jahr habe ich die Gewürze meistens einzeln abgemessen und so gewürzt. Dieses Jahr brauche ich das leckere herbstlich-weihnachtlich duftende Gewürz aber so oft, dass es sich lohnt das selbst zu machen. Und das ist ganz einfach – ich gebe euch hier das Rezept in zwei Varianten, beide enthalten die gleiche Menge der einzelnen Zutaten. In der einen Variante nehmt ihr die gemahlene Gewürze, in der zweiten Variante röstet ihr die Gewürze an und müsst sie dann noch selber mahlen. Das ist noch einen ganz kleinen winzigen Tick aromatischer – dauert aber gut und gerne 20 Minuten anstelle von 1-2 Minuten. Es liegt also an euch – wie auch immer ihr euch entscheidet, ich wünsche euch viel Spaß beim würzen und backen!



ZUTATEN FÜR CA. 30G PUMPKIN PIE SPICE – DIE SCHNELLE VARIANTE:

3 EL Zimt, gemahlen

1 EL Ingwer, gemahlen

1/2 EL Nelken, gemahlen

1/2 EL Piment, gemahlen

1/2 Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Die Muskatnuss reiben und zusammen mit den anderen gemahlene Zutaten in einem kleinen Schälchen vermischen. In ein passendes Gläschen füllen und gut verschließen.

ZUTATEN FÜR CA. 30G PUMPKIN PIE SPICE – DIE FRISCH GEMAHLENE VARIANTE:

3 Zimtstangen

1 EL Nelken

1 EL Pimentkörner

1/2 Muskatnuss

1 EL Ingwer, gemahlen

ZUBEREITUNG:

Die Zimtstangen im Mörser grob zerstoßen und zusammen mit den Nelken und den Pimentkörnern in eine heiße Pfanne geben. 3-4 Minuten bei hoher Hitze anrösten.



Die gerösteten Gewürze in der Gewürzmühle, oder wie bei mir im kleinen Mixer*, fein mahlen. Ich gebe die Gewürze dabei immer wieder durch ein feines Teesieb und fange wirklich nur das Pulver auf.



Das Zimt-Nelken-Piment Pulver mit dem gemahlene Ingwer und der frisch geriebenen Muskatnuss vermischen.



Sofort in ein passendes Gläschen füllen und gut verschließen.

Jetzt steht einem Kürbiskuchen-Backmarathon nichts mehr im Wege!



©katha-kocht.de