

# WEIHNACHTS-GEWÜRZ SELBER MACHEN

## WEIHNACHTS-GEWÜRZ SELBER MACHEN

Es ist mal wieder so weit, die Rettungstruppe rund um Sina vom [giftigeblonde](#) Blog und Susi vom [Prostmahlzeit](#) Blog rettet was zu retten ist und das sind dieses Mal die kleinen Geschenke in der Weihnachts- und Vorweihnachtszeit für die wir kleinere und größere Geschenke aus der Küche selber machen. Ich habe hin und her überlegt was ich da für euch zauber - [Pralinen](#), [Plätzchen](#) oder mein Weihnachtsgewürz... bzw. überhaupt ein Gewürz... oder [Gewürzöl](#). Es gibt so viele nette Ideen für kleine Geschenke aus der Küche die man mit mehr oder weniger Aufwand selbst machen kann. Dieses Weihnachts-Gewürz ist eine schöne Idee für den Beginn der Weihnachts- und Adventszeit. Zum Wichteln, zu Nikolaus, für den Adventskalender oder einfach nur so - so hat der oder die Beschenkte noch genug Zeit um damit zu backen. Aber auch wenn ihr das Gewürz erst zu Weihnachten verschenkt ist das kein Problem - in einem leckeren Schokokuchen oder ein paar feinen Schoko-Cookies schmeckt das Gewürz auch noch bis sich der Frühling blicken lässt! Ihr könnt dazu übrigens auch gemahlene Zutaten verwenden, aber wenn ihr die Gewürze in der Pfanne anröstet und dann frisch mahlt wird es noch um Längen besser.



#### ZUTATEN FÜR CA. 50-60G WEIHNACHTS-GEWÜRZ:

- 3 Zimtstangen
- 20 schwarze Kardamon Kapseln
- 1 EL Nelken
- 1 EL Pimentkörner
- 1 EL Macisblüten
- 1 EL gemahlener Ingwer

#### ZUBEREITUNG:

Die Zimtstangen und Kardamonkapseln im Mörser grob zerstoßen. Zusammen mit den Nelken, Pimentkörnern und Macisblüten in einer kleine Pfanne geben und ohne zusätzliches Öl anrösten.

Die Gewürze in der Gewürzmühle sehr fein mahlen. Bei mir macht das die Mockmill\* die einfach vorne an die Kitchen Aid geschraubt wird.



Das frisch gemahlene Weihnachts-Gewürz in ein oder mehrere passende Gläschen\* abfüllen. Ich finde diese hier von IKEA sehen immer sehr nett aus, aber ich glaube die gibt es nicht mehr... Ihr könnt aber auch kleine Kapern-Gläser auswaschen und den Deckel hübsch bekleben. Nur von kleinen Blechdosen würde ich persönlich euch abraten, die sehen zwar super hübsch aus, aber im Schraubglas behält das Gewürz meiner Erfahrung nach einfach länger sein Aroma.





Bindet ein Schleifchen ,rum, klebt ein hübsches Etikett auf das Glas und schon habt ihr ein tolles Geschenk für jemanden dem ihr eine ganz besondere kleine Freude machen möchtet. Oder ihr backt einfach selbst damit und teilt dann die Plätzchen... oder auch nicht, manchmal darf man sich auch einfach nur selbst eine Freude machen!



So oder so - viel Spaß mit diesem feinen Weihnachts-Gewürz!



Mit dabei bei:



Schaut euch auch an was die anderen Retter diesmal wieder feines gezaubert haben:

Aus meinem Kochtopf - [Pastrami selbst gemacht - Für kurze Zeit mit Schleifchen](#)

Barbaras Spielweise - [Quitten-Chutney](#)

Brittas Kochbuch - [Stollenkonfekt](#)

Brotwein - [Partysonne / Brötchensonne - Rezept für Mini-Partybrötchen](#)

Cakes Cookies an more - [Chilisalz](#)

Das Mädels vom Land - [Kokostrüffel](#)

evchenkocht - [Rumkugeln](#)

Fliederbaum - [Rustikale Dinkel-Vanillekipferl](#)

Food for Angels and Devils - [beef jerky - extra scharf](#)

genial-lecker - [Quitten-Orangen-Gelee](#)

giftigeblonde - [Würzsalz mit Karotten, Petersilie und Sellerie](#)

Karambakarinaswelt - [Mandarinen Marmelade](#)

Kleines Kuliversum - [Apfelstrudel Marmelade](#)

Leberkasemmel und mehr - [Geschenke aus der Küche: Adventslikör](#)

lieberlecker - [gewürzte Nüsse](#)

Madam Rote Rübe - [Dinkelvollkornnudeln](#)

Münchner Küche - [Gebrannte Mandeln mit Zimt und Sternanis](#)

Obers trifft Sahne - [Gebakener Adventskalender](#)

our food creations - [Karamellsirup & Honig-Lebkuchen](#)

Pane-Bistecca - [Kakao Lollipops](#)

Prostmahlzeit, die Turbohausfrau - [Weihnachtliches Apfel-Goji-Mus](#)

Summsis Hobbyküche - [Walnuss - Krokant](#)

The Apricot Lady - [Baguette-Backmischung zum Verschenken](#)

Unser Meating - [Herzhafte Cantuccini](#)