

Milch & Kaffegewürz

EINFACHES REZEPT

Zutaten

- Samen von 10 Kardamomkapseln
- 5cm Zimtstange
- 10 Stück Gewürznelken
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1/4 TL Muskatnuss
- 1 Prise Vanille



Zubereitung

1. 10 Kardamomkapseln in einem Mörser zerstoßen, damit du die Samen leichter entfernen kannst
2. Die Zimtstangen ebenfalls mit dem Mörser zerkleinern
3. Alle Gewürze in einer Kaffe-Gewürzmühle oder Mörser mahlen
4. In ein verschliessbares Gefäß abfüllen und eine Prise des Gewürzes vor dem trinken auf den Kaffee streuen und genießen

Viel Spass beim ausprobieren!

