

REZEPT FÜR AROMATISIERTE ZUCKERWÜRFEL



AROMATISIERTE ZUCKERWÜRFEL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für je 100 g | 15 Min. | + Zeit zum Ziehen je nach Sorte

Zutaten

Minzig

- 100 g SweetFamily Bio-Würfelzucker
- ca. 2 TL Minzöl

Zimt-Orange

- 100 g SweetFamily Bio-Würfelzucker
- ca. 2 TL Orangenöl
- 1 Zimtstange

Weihnachtlich

- 100 g SweetFamily Bio-Würfelzucker
- je 1 Sternanis und Zimtstange
- 4 Gewürznelken
- je 3 Kardamomkapseln und Pimentkörner



202

ZUBEREITUNG

14 Kcal	0 Gramm	3.5 Gramm	0 Gramm
pro Zuckerwürfel ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für die Minz-Variante Bio-Zuckerwürfel auf einem Teller verteilen. Jeweils mit einem Tropfen Minzöl beträufeln und in ein sauberes, trockenes Glas geben. Gut verschließen und einige Stunden ziehen lassen.
2. Für die zweite Variante Bio-Zuckerwürfel auf einem Teller verteilen und mit je einem Tropfen Orangenöl beträufeln. In ein sauberes, trockenes Glas geben. Zimtstange grob zerbrechen, mit hineingeben und verschließen. Einige Tage durchziehen lassen.
3. Für die Weihnachtsvariante Bio-Zuckerwürfel in ein sauberes, trockenes Glas geben. Gewürze im Mörser grob zerstoßen, mit hineingeben und verschließen. Einige Tage durchziehen lassen.

Tipps:

Bitte bei den Aromaölen darauf achten, dass sie für den Gebrauch in der Küche und zum Verzehr geeignet sind.

Du kannst die Orangen-Zimt-Würfel alternativ auch mit einer Orange aromatisieren, das verkürzt allerdings ihre Haltbarkeit. Dafür eine Bio-Orange heiß waschen, gut trocknen und die Schale mit einer feinen Reibe leicht abreiben. Nun die Zuckerwürfel auf der Frucht hin- und herreiben, so dass sie das Orangenaroma aufnehmen. Dabei vorsichtig vorgehen, damit die Feuchtigkeit der Orange die Oberfläche der Zuckerwürfel möglichst wenig anlost. Dann Würfel mit der Zimtstange ins Glas geben und verschließen.