

GEWÜRZ-TEEZUCKER (ALKOHOLFREI)



GEWÜRZ-TEEZUCKER (ALKOHOLFREI)

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 Glas (ca. 700 ml Inhalt) | 10 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 4 Sternanis
- 4 Zimtstangen
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Fenchelsamen
- 2 Nelken
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 150 g SweetFamily Brauner Zucker
- 500 g SweetFamily Brauner Teezucker



1388

ZUBEREITUNG

1. Gewürze mit braunem Zucker und 150 ml Wasser einmal aufkochen, bis sich der Zucker löst.
2. Gewürzsirup abkühlen lassen, dann in ein großes sauberes Vorratsglas gießen. [Braunen Teezucker](#) zugeben und das Glas verschließen.

Tipp:

Bei Zimmertemperatur hält der aromatisierte Teezucker ca. 6 Monate.

Kraut und Gewürz: Zimt