Pumpkin Spice (Hjemmelaget Gresskarkrydder)

Ingredienser



♥ 3 ss kanel
♥ 2 ts ingefær
♥ 2 ts muskat
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts allehånde (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Finn frem ulike type krydder.

Bland dem sammen i en liten krukke med lokk.

Tips

♥ Malt krydder finnes i de fleste matvarebutikker. Bruk gjerne økologiske varianter og Ceylon kanel, som har ekstra god kvalitet.

♥ Det bør være tett lokk på krydderglasset for at kvaliteten på krydderet skal holde seg optimalt.

♥ En søt liten krukke med Pumpkin Spice kan være populært å gi bort som spiselig julegave.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pumpkin-spice-hjemmelaget-gresskarkrydder