Ein Feuerwerk für die Sinne …

Was wäre Weihnachten ohne Gewürze?

Um vorweihnachtliche Treffen mit der Familie und guten Freunden vorzubereiten, sucht man nach den guten alten Rezepten für all' die zauberhaft duftenden Plätzchen, wie Zimtsterne, Vanillekipferl oder Marzipanstollen. Übrigens stammt das Wort „Plätzchen" tatsächlich von „Platz" ab und bedeutet seit dem 15. Jahrhundert sowohl „breite öffentliche Straße" als auch „flach geformter Kuchen". Gewürze, schon im Mittelalter von allen begehrte, kaum erschwingliche Kostbarkeiten, haben bis heute ihren Reiz nicht verloren.

Gerade die Vorweihnachtszeit hat ihren ganz eigenen Duft und Geschmack - man denkt sofort an Zimt, Vanille und Kardamom, Nelken und Muskat. Mit diesen verführerischen Gewürzen geben Sie Plätzchen, Lebkuchen und Co. das richtige Aroma. Wir haben ein paar Rezepte zusammengestellt, mit denen in Ihrer Küche garantierte Adventsstimmung aufkommt. Lassen Sie sich von unseren **Plätzchenrezepten inspirieren.**

Singen, basteln, Plätzchen backen, Geschenke besorgen und verpacken, Familienzeit, Besinnlichkeit – Wir wünschen eine schöne Weihnachtszeit!

Exquisite Gewürze für Ihre Weihnachtsbäckerei erhalten Sie von FUCHS in großer Auswahl bei Ihrem Lebensmittelhändler oder auch im Online-Partnershop: www.so-schmeckts.de

Verschenken Sie doch mal Kul(tour)!

Viel mehr als nur ein Gewürzmuseum...
Das Spicy's bietet Ihnen komplette Veranstaltungsprogramme, ganz egal, ob Sie etwas für Ihre Familien/Firmen und/oder Weihnachtsfeier suchen, oder sich einfach nur einen schönen Abend zu zweit machen möchten – alle Veranstaltungen können exklusiv nach Ihren Wünschen/Zeiten gebucht werden!

Sweet & Spicy: Fr, 29.01., 26.02., 18.03., 22.04., 27.05. + 17.06.2016, Beginn 17.00 h bzw. Sa, 12.03. und 21.05.2016, Beginn 15.00h

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Laugenbrezel, Zimtkaffee oder Punsch, Schauspielrundgang mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zum Chocoversum, Führung, diverse Probierstationen, Tafel Schokolade zum Mitnehmen. Preis pro Person Euro 32,50.

Hanseatische Pfeffersacktour: Sa, 09.04. + 04.06.2016, Beginn 11.00 h

Leistungen: Geführter Schauspielrundgang mit dem Gewürzkaufmann Jacob Lange durch die Speicherstadt, Hafenrundfahrt 1 Stunde, Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Zimtkaffee und Pfeffersalamibrötchen. Preis pro Person Euro 25,00.

Kulinarisches Speicherstadtpaket: Fr, 08.04. und Sa, 04.06.2016, Beginn 17.00 h

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag und Gewürzquiz, geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Kaufmannshaus Restaurant Schönes Leben in der Deichstraße 37, 3-Gang Menü. Preis pro Person Euro 45,00.

Ringelnatz kulinarisch: Fr, 15.04.2016, Beginn 18.00 h

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Begrüßung, kleine Einführung in die Gewürzwelt. Eine Ringelnatzlesung der besonderen Art, vorgetragen von dem Schauspieler Tobias Brüning, begleitet durch kleine Köstlichkeiten rund um die „Pellka" zubereitet von dem Fernsehkoch und Küchenmeister Erich Häusler. Preis pro Person Euro 32,00.

Coffee & Spice: Sa, 19.03.2016, Beginn 15.00 h

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Laugenbrezel, Zimtkaffee, Schauspielrundgang mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zur Kaffeerösterei, zahlreiche Informationen und Verkostung verschiedener Kaffeesorten! Preis pro Person Euro 29,00.

Mit Kutteldaddeldu auf großer Fahrt: Sa, 30.04.2016, Beginn 17:15 h

Leistungen: Begrüßung im Gewürzmuseum mit einem Glas Prosecco, kleine Einführung in die Gewürzwelt, Besuch des Museums, launiger Kaufmannstransfer durch die Speicherstadt zur Barkasse, dort Lesung von Ringelnatzgedichten u.a. Ende: 19:30 Uhr am Anleger Brook. Preis pro Person Euro 25,00.

Mit freundlicher Unterstützung:

FUCHS

FUCHS edle Gewürze · D-49198 Dissen
www.fuchs-gewuerze.de

SPICY'S Gewürzmuseum GmbH
Am Sandtorkai 34 · 20457 Speicherstadt Hamburg
Telefon 040 367989 · Di. bis So. 10.00–17.00 Uhr

WÜRZIGES RAHMENPROGRAMM UNTER: www.spicys.de

Auf die Plätzchen, fertig, los!

Vom 01. November – 31. Dezember 2015

SPICY'S
Gewürzmuseum GmbH

Honigkuchenfiguren

Zutaten:

250 g Zucker, 200 g Butter, 500 g Honig, 1 Prise Salz, 1-2 TL FUCHS Zimt gemahlen, 1 TL FUCHS Anis gemahlen, ½ TL FUCHS Nelken gemahlen, ½ TL FUCHS Muskatnuss gemahlen, 15 g Kakao, 2 Eier, 500 g Mehl, 2 TL Backpulver

für Zuckerguss und Deko:

2 Eiweiß, 250 g Puderzucker, Speisefarben, Zuckerperlen, Streusel, Smarties u.a.

Zubereitung:

Zucker, Butter, Honig, Salz und die Gewürze mit Kakao in einem großen Kochtopf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Anschließend auskühlen lassen, in eine große Schüssel geben und mit den Eiern verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und eine Hälfte zur Honigmischung geben. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Das restliche Mehl mit den Händen kräftig unterkneten. Den Teig in Folie wickeln und einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. ½ cm dick ausrollen und Figuren ausstechen. Auf Backpapier im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen. Abkühlen lassen.

Für den Zuckerguss Eiweiße schaumig schlagen, gesiebten Puderzucker unterziehen und je nach Bedarf mit etwas Speisefarbe einfärben. Figuren damit bestreichen und mit Zuckerperlen u.a. verzieren.

Cookies mit Vanille-Chili-Salz

Zutaten (ca. 35 Cookies):

250 g weiche Butter, 150 g Zucker, 1 Ei, 350 g Mehl, 2 TL Backpulver, 8 g FUCHS Vanille-Chili Salz, 300 g backstabile Schokotropfen

Zubereitung:

Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes glatt rühren. Das Ei untermischen.

Mehl, Backpulver und Vanille-Chili-Salz mischen und unter die Masse rühren. Anschließend die Schokotropfen unterheben.

Jeweils eine walnussgroße Menge Teig abnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Etwas flach drücken, sodass unregelmäßig geformte Taler entstehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Tipps:

Diese süß-salzigen Kekse mit Schokolade schmecken nicht nur zu einem Glas trockenem Rotwein hervorragend.

Süße Ingwer-Scones

Zutaten (ca. 12 Stück):

60 g getrocknete Cranberries, 80 g weiche Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 125 g Speisequark „Magerstufe", 275 g Mehl, 2 TL Backpulver, 50 g gemahlene Mandeln, 1 Päckchen FUCHS Echter Bourbon Vanille Zucker, 1-2 TL FUCHS Ingwer gemahlen, 20 g FUCHS Ingwer in Sirup frisch eingelegt, 2 TL FUCHS Feine Aromen Zitrone, 2 EL Mandelblättchen, 2 EL Hagelzucker, etwas Ingwersirup (aus dem Gläschen)

Zubereitung:

Cranberries grob hacken, Ingwerstücke fein hacken. Butter, Zucker, Ei, Quark und Zitronenaroma vermengen. Mehl, Backpulver, Mandeln, Bourbon Vanille Zucker und gemahlenen Ingwer zugeben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Cranberries und gehackten Ingwer untermengen. Den Teig (mit Hilfe eines Eiskugel-Portionierers) zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Gas: Stufe 3, Umluft 160°C) ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Die Scones nach dem Backen noch heiß mit etwas Ingwersirup glasieren und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.