Das Geheimnis des ZIMTs

Zimt ist die Rinde eines tropischen Baumes. Er gehört mit zu den ältesten Gewürzen der Welt und war früher einmal sehr teuer und kostbar.

Schon in der Bibel wurde Zimt als duftende Salben verwendet und die alten Ägypter balsamierten damit ihre Mumien ein. Im Rom der Cesaren wurden Zimtstangen als Opfergabe in den Tempeln verbrannt und die feinen Damen ließen sich daraus Duftwässerchen herstellen.

Im Mittelalter durfte Zimt als Gewürz auf den Tafeln der Könige und Ritter nicht fehlen und gekocht wurde mit viel Nelke, Pfeffer und Muskatnuss. Auch als Heilmittel war Zimt damals sehr geschätzt, so wurde er bei Kopfschmerzen oder Fieber eingesetzt.

Heute ist Zimt ein beliebtes Gewürz beim Kochen und Backen, vor allem in Kombination mit Zucker.

Zimt-Zucker in drei Sorten bietet FUCHS Gewürze an. Mit feiner Vanille, fruchtigem Apfel oder köstlicher Schokolade verfeinert, schmecken die Zimt-Zucker-Mischungen extra lecker und bringen bunte Abwechslung auf den Teller.

AKTUELLE VERANSTALTUNG

KOCHEN MIT KINDERN

VOR ORT IM GEWÜRZMUSEUM

mit Küchenmeister
Erich Häusler

am 06. Juli 2013

um 10.30 Uhr, 12.00 Uhr, 13.30 Uhr und 15.00 Uhr

Kinder und Jugendliche sollen frische Produkte für eine Speise bereiten. Sie lernen Gemüse, Kräuter, Salate, Obst, Fisch und Fleisch kennen. Sie säubern, waschen, schneiden und bereiten die Produkte für eine Speise vor. Kinder lernen so auch Produkte der Saison kennen.

Im Wesentlichen lernen sie:

- *Lebensmittel begreifen*
- *Erkennen und Erfahren*
- *Bearbeiten und Fühlen*
- *Kochen und Schmecken*

Dauer:
30 bis 40 Minuten
pro Gruppe reine Arbeitszeit

EIN TELLER BUNTES

Was Kinder mögen!

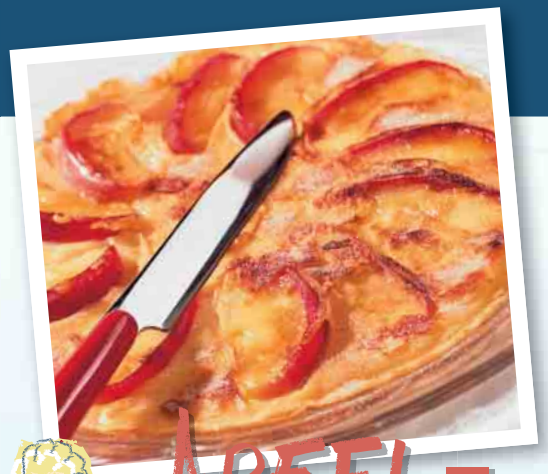
Mit abwechslungsreichen Leckereien zur optimalen Ernährung von Kindern und Jugendlichen vom Küchenmeister Erich Häusler

Mit freundlicher Unterstützung:

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

SPICY'S
Gewürzmuseum GmbH



Apfel-Zimt

Pfannkuchen (für 1 Portion)

Zutaten 40 g Mehl, 1 Prise FUCHS Tafelsalz, 1 Ei, 65 ml Buttermilch; für den Belag: ½ Apfel, FUCHS Apfel-Zimt-Zucker, 1 EL Speiseöl

Zubereitung Das Ei mit Buttermilch verrühren, Mehl und Salz einmischen. Mit etwas FUCHS Apfel-Zimt abschmecken. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, ca. ¼ des Teiges hineingeben, die Apfelscheiben darauf verteilen und knusprig braten. Mit Hilfe eines großen Tellers wenden und fertig backen.

Mit FUCHS Apfel Zimt-Zucker bestreut servieren.

KJ/Kcal pro Portion:
ca. 1572/376

Müsli-Taler

Zutaten 50 g Mehl, ½ TL Backpulver, 180 g zarte Haferflocken, 100 g Cranberries, getrocknet und gehackt, 2 EL Haselnuss-Krokant, 50 g weiche Butter, 65 g Rohrohrzucker, 2 EL FUCHS Schoko-Zimt-Zucker, 1 Prise FUCHS Tafelsalz mit Meersalz, 1 Ei (Größe M), dunkle Kuchenglasur, Kokosraspeln

Zubereitung Butter, Zucker, Schoko-Zimt-Zucker, Salz und Ei zusammen schaumig rühren. Mehl und Backpulver über die Mischung sieben und unterrühren. Zum Schluss Haferflocken, Cranberries und Krokant untermengen. Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen aus dem Teig abstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und etwas flach drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) etwa 12-14 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die ausgekühlten Müslitaler zur Hälfte in flüssige, dunkle Kuchenglasur tauchen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Fitness-Müsli

(für 4 Portionen)

Zutaten 4 EL Haferflocken, 200 g Knuspermüsli, 2 Orangen, 2 Bananen, etwas Zitronensaft, ein Becher (150 g) Joghurt, 2 TL FUCHS Vanille-Zimt-Zucker, 1 EL Honig

Zubereitung Haferflocken in einer beschichteten Pfanne rösten und mit dem Müsli vermischen. Orangen und Bananen schälen, Orangen filetieren, Bananen in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Joghurt mit Vanille-Zimt-Zucker und Honig abschmecken und mit Müsli, Bananen und Orangenfilets in Gläser geschichtet servieren.

KJ/Kcal pro Portion:
1453/345