



Weihnachtsduft liegt
in der Luft:

Kanehl und Koriander

Was wäre die weihnachtliche Backstube ohne den warm holzigen Duft von Zimt und dem würzig orange-fruchtigen Aroma von Koriander? Hier eine köstliche Gewürzkunde von A-Z.

Anis Ein Fruchtgewürz mit süßlicher, lakritzartiger Note, das gerne für Pfefferküsse oder Anisplätzchen verwendet wird.

Cardamom Die getrockneten Samen der Cardamomkapseln würzen fein gemahlen mit balsamisch-süßlichem Aroma Honig- und Pfefferkuchen.

Ingwer In der skandinavischen und englischen Küche daheim, erobert dieses Rhizomgewürz mit zitronig scharfem Geschmack in der Weihnachtszeit auch deutsche Backstuben.

Kanehl Eine traditionelle Bezeichnung für Zimt, der sich durch ein warmes und holziges Bukett auszeichnet. Dieses Gewürz eignet sich wunderbar zum Backen von Spekulatius oder Gewürzmacronen.

Koriander Das Fruchtgewürz mit würzigem, orangefruchtigem Temperament gehört traditionell in die Printen, dem Traditionsgebäck aus Aachen.

Muskatgewürze Der Samen Kern, die Muskatnuss, sowie der Samenmantel, die Macis/Muskatblüte, bringen eine balsamische und holzige Note an Gewürzkuchen.

Nelke Mit dem höchsten Anteil an ätherischem Öl sorgen Nelken, getrocknete Blütenknospen, für weihnachtliches Aroma in Leb- oder Gewürzkuchen.

Piment Das Fruchtgewürz vereint den Geschmack von Zimt, Muskat, Nelke und Pfeffer in sich. Der auch als „Allgewürz“ bezeichnete Piment sorgt für eine spektakuläre Würze an Honig- oder Früchtekuchen.

Sternanis Sehr ähnlich im Duft, doch botanisch nicht miteinander verwandt, sind Sternanis und Anis. Ein leichter Hauch von Lakritz zeichnet dieses chinesische Gewürz aus, das Weihnachtsgebäck genauso wie Glühwein verfeinert.

Tonkabohne Der neue Star am Gewürzhimmel verzaubert mit seinem vanilligen, waldmeisterähnlichen Aroma jedes Weihnachtsgebäck und setzt neue Geschmacksakzente in der Küche.

Vanille Die Frucht einer Orchideenblüte besitzt einen süßen, kapriziösen Geschmack. Die braune, unscheinbare Schote verfeinert Vanillekipferl, Heidesand wie auch Springerle.

Zimtblüten Im Vergleich zur Rinde zeigen sich die getrockneten Knospen des Zimtbaumes süßer und weicher im Geschmack. Sie können überall verwendet werden, wo sonst Zimt zum Einsatz kommt, so beim Backen von Zimsternen oder Linzer Plätzchen.

Exquisite Gewürze für Ihre Weihnachtsbäckerei erhalten Sie im FUCHS Regal im Lebensmittelhandel oder im Online-Shop www.so-schmeckts.de



Verschenken Sie doch mal

Kul(tour)!

Viel mehr als nur ein Gewürzmuseum ...
Das Spicys 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.



Sweet & Spicy
14.11.2014, 23.01., 20.02. und 27.03.2015, Beginn 17 Uhr

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 29,00.

Hanseatische Pfeffersacktour
19.04.2015, Beginn 11 Uhr

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
18.04.2015, Beginn 17 Uhr

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.

Ringelnetz kulinarisch
17.04.2015, Beginn 18 Uhr

Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Begrüßung kleine Einführung in die Gewürzwelt. Eine Ringelnetzlesung 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.

Der Vorverkauf läuft! Genaue Informationen und immer die aktuellsten Termine auch für weitere Veranstaltungen unter www.spicys.de - Alles auch exklusiv für Gruppen buchbar!



Kanehl, Koriander & Kurioses

Weihnachtliche Gewürze und Geschichten
rund um die köstlichsten Aromen

Vom **01. November**
bis **31. Dezember 2014**



SPICY'S
Gewürzmuseum GmbH

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

Schoko-Cardamom Kipferl



Zutaten (für ca. 50 Stück)

80 g getrocknete Cranberries, 3 EL Orangensaft, 250 g Mehl, 20 g Kakaopulver, 2 gestr. TL Backpulver, 150 g weiche Butter, 100 g Zucker, 1 Ei (Größe M), 100 g Zartbitter-Kuvertüre, 1 Pck. FUCHS Echter Bourbon Vanille Zucker, 1 TL FUCHS Zimt gemahlen, 1 TL FUCHS Cardamom gemahlen, 150 g Puderzucker

Zubereitung

Cranberries fein hacken und in dem Orangensaft einweichen. Kuvertüre fein reiben. Mehl mit Kakaopulver, Backpulver, Zimt und Cardamom mischen.

Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig schlagen. Das Ei, das Mehlgemisch, die eingelegten Cranberries plus Saft und die geriebene Kuvertüre zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Jeweils einen Teelöffel Teig abnehmen und zu einem Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) 14-15 Minuten backen.

Die heißen Kipferl sofort nach dem Backen vorsichtig in dem Puderzucker wälzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit restlichem Puderzucker bestäuben.

Nährwertangaben pro 100 g	
Energiegehalt	385 kcal
Eiweiß	5,1 g
Kohlenhydrate	58,5 g
Fett	14,3 g
Ballaststoffe	2,7 g

Muskat-Haselnuss Plätzchen



Zutaten (für ca. 50 Stück)

150 g Mehl, 150 g Butter oder Margarine, 150 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Zucker, 40-50 ganze Haselnüsse, 1 Msp. FUCHS Muskatblüte gemahlen, 1 Pck. FUCHS Echter Bourbon Vanille Zucker, 1 Eigelb & 2 EL Milch zum Bestreichen, etwas Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Gemahlene Haselnüsse, Zucker und die Gewürze zugeben und alles zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Kleine Kugeln formen, in die Mitte je eine ganze Haselnuss drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Eigelb und Milch verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Anschließend mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Ober- und Unterhitze) 12-15 Minuten backen.

Nährwertangaben pro 100 g	
Energiegehalt	541 kcal
Eiweiß	8,7 g
Kohlenhydrate	33,6 g
Fett	41,7 g
Ballaststoffe	3,3 g

Lebkuchen- Likör



Zutaten

8 Eigelbe, 500 g Puderzucker, 125 ml Weingeist 90% (aus der Apotheke), 500 ml Kondensmilch 10-12% Fettgehalt, 1 FUCHS Vanilleschote, 4 g (ca. 1 TL) FUCHS Lebkuchen-Würzmischung

Zubereitung

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Eigelbe, Lebkuchen-Würzmischung und Vanillemark in einen hohen Topf geben und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe anschlagen.

Puderzucker nach und nach zugeben und alles zu einer zähen Masse schlagen. Für diesen Vorgang werden etwa 15 Minuten benötigt.

Dann Kondensmilch und Weingeist mit einem Schneebesen langsam einrühren, nicht aufschlagen.

Da beim frisch hergestellten Likör immer wieder Schaum aufsteigt, mit dem Umfüllen in Flaschen einen Tag warten. Den Lebkuchen-Eierlikör kühl, am besten im Kühlschrank aufbewahren.

Nährwertangaben pro 100 g	
Energiegehalt	367 kcal
Eiweiß	3,6 g
Kohlenhydrate	62,4 g
Fett	7,13 g