



	1 ↓	3 ↓ Gläser	a 1dl.	Aprikosen Würze	Würz Mischung
STEP	64.333	193 g	Zutaten	Wie	Vorgehen
1				Vorheizen	Backofen auf 150 Grad
2	10.0	30 g	Rohrzucker	grobkörnig	in eine Schüssel geben mit
3	33.3	100 g	Meersalz	grobkörnig	mit
4	16.7	50 g	Dörraprikosen	weich, grob gehackt	mischen und mit
5	0.3	1 g	Chili	Pulver	mit
6	1.3	4 g	Rosmarin	getrocknet, gemahlen	mit
7	2.0	6 g	Knoblauch	Pulver	mit
8	0.7	2 g	Currypulver	mild, gelb	vermischen.
9					Zutaten im Cutter (Mixer) grob mahlen.
10					Backblech mit einem Backpapier belegen.
11					Zutaten auf dem Backpapier ausbreiten.
12					10 min. in der Mitte (Ofen) trocknen lassen.
13					Würzmischung erkalten lassen.
14					Mischung in Gläser füllen und gut verschliessen
					Tipp: Gläser mit Gummiring (3 Gläser 1dl.) ...gibt es bei IKEA
					Haltbarkeit: Kühl und dunkel 6 Monate

Bilder

Vegan, ohne Laktose, ohne Gluten

Teigwaren, Fisch, Fleisch, Burger