

Apfel- kuchen

Gewürzmischung

Zutaten Gewürzmischung:

Zimt, Ingwer, Fenchel, Anis, Koriander,
Nelken, Piment, Muskat, Cardamon

Zutaten Apfelkuchen

250g Butter (Margarine), 4 Eier, 250g
Zucker, 250g Mehl, 4 Apfel (geschält u.
kleingeschnitten), 1 Btl. Backpulver, 120g
gem. Nüsse, 1 Btl. Vanillezucker, ca. 5g
Gewürzmischung und nach Geschmack
zusätzlich 2 cl Rum und 2 TL Kakao

Rezeptvorschlag Apfelkuchen

Zucker, Eier und Butter schaumig auf-
schlagen. Das Mehl, mit den übrigen
trockenen Zutaten mischen, über die
Buttermasse geben. Mit dem Rum gut
umrühren. Zum Schluss die Äpfel unter-
heben. Die Masse in eine gefettete Spring-
form geben. Backofen vorheizen.
Bei 160°C ca. 1 Std. backen (160°C Umluft)

... probieren Sie auch die
anderen Produkte und
Gewürzmischungen:

-  Arrabiata-Gewürz
- Bärlauchsatz
- Bruschetta-Gewürz
- Grill - u. Braten-Gewürz
- Heisse Brühe
- Italienische Mischung
- Kräuter der Provence
- Kräutersatz 
- Salatkräuter
- Apfelpunsch 
- Glühwein
- Gewürzkuchen
- Honigkuchen
- Lebkuchen
- Spekulatius 
- Zimtsterne
- zahlreiche Sorten
feinster Tees
- über 100 Sorten
reine ätherische Öle
- Wohlfühlspray ... uvm.

www.pharmabrutscher.de

Apfel- kuchen

Gewürzmischung

Ch.B.: 18208 Inhalt: **50g**

Mindestens
haltbar bis: 31.01.2020



PZN - 10982292

Pharma Brutscher

Naturprodukte 

Bruck 13 

D-78355 Hohenfels

☎ +49 (0) 7557-92020

www.pharmabrutscher.de

