

## REZEPT FÜR GEWÜRZ-TEEZUCKER (ALKOHOLFREI)



### GEWÜRZ-TEEZUCKER (ALKOHOLFREI)

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 Glas (ca. 700 ml Inhalt) | 10 Min. | +  
Abkühlzeit

#### Zutaten

- 4 Sternanis
- 4 Zimtstangen
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Fenchelsamen
- 2 Nelken
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 150 g SweetFamily Brauner Zucker
- 500 g SweetFamily Brauner Teezucker



3669

#### ZUBEREITUNG

1. Gewürze mit braunem Zucker und 150 ml Wasser einmal aufkochen, bis sich der Zucker löst.
2. Gewürzsirup abkühlen lassen, dann in ein großes sauberes Vorratsglas gießen. [Braunen Teezucker](#) zugeben und das Glas verschließen.

#### Tipp:

Bei Zimmertemperatur hält der aromatisierte Teezucker ca. 6 Monate.