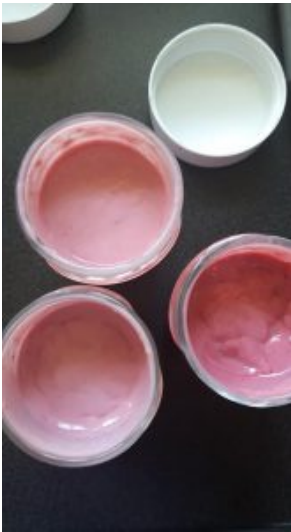


Gewürzmühle – nicht nur zum Gewürze mahlen



Fotos Daniela Steinel

Hier möchten wir alle Anwendungen für die Gewürzmühle notieren.

Sahne steif schlagen

Kalte Sahne in das Gewürzmühlenglas einfüllen – Markierung beachten – und mit der P-Taste steif schlagen

Milchschaum

Milch in das Gewürzmühlenglas einfüllen und in der Mikrowelle erwärmen – nicht kochen. Anschließend mit der P-Taste solange mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



Foto von Alexandra Müller-Ihrig

Puderzucker

Normalen Zucker in das Glas einfüllen und mit der P-Taste einige Sek. pulverisieren

Gewürzsalz

Salz und die gewünschten getrockneten Gewürze z.B. ital. Kräuter in das Glas der Gewürzmühle einfüllen und kurz vermischen lassen.

Currys

Diverse Gewürze (u.A. kompletter Anisstern, Zimtstangen etc.) mit Flüssigkeiten (Öl etc.) in der Gewürzmühle zu einem Curry verrühren

Gewürze

Kein Nelkenpulver zuhause? Dann einfach komplette Nelken pulverisieren etc.

Salatsaucen

Alle Zutaten in das Glas, mixen, kann man auch verschlossen ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. So toll gebunden bekommt man Salatsaucen anders nicht hin.<

Baktrennmittel

Ganz einfach, genaue Anleitung siehe hier: [Baktrennmittel](#)

Pistaziennutella

[Pistaziencreme](#). Schoko und Butter etwas vorwärmen. Rezept auf

40 g Pistazien runter rechnen und weniger Zucker nehmen.

Pfannkuchen

[Pfannkuchenteig](#) aus 1 Ei, 63 g Mehl, 125 ml Milch, Pr. Salz

Schnelle Heidelbeermarmelade von Silvia Brunner

Heidelbeeren 3/4 einfüllen 1 Päckchen Vanillezucker dann auf höchst Geschwindigkeit etwa 1 Minute, dann kann man das ganze streichen.

Da es ja nicht gekocht wird ist es zum sofortigen Verzehr. Mit anderem Obst hab ich es noch nicht ausprobiert.

Schnelle Erdbeermarmelade von Christine Mair

Ein paar Erdbeeren, 3 Datteln und etwas Agavendicksaft. Alles mixen, fertig.



Foto Christine Mair

Vanillezucker

Aus alten verwendeten Vanilleschoten und etwas Zucker, wird in der Gewürzmühle ein aromatischer Vanillezucker



Pfannbrot (Rezept von Atilla Hildmann aus dem Buch *vegan for fit -Gipfelstürmer* und von Tanja Schneider ausprobiert):
85 g Haferflocken (z.B. mit Flocker geflockt), gute Prise Salz, 1/2 TL Backpulver und 130 ml Wasser. In einer beschichteten Pfanne von beiden Seite braten und nach Wunsch belegen (zerdrückte Banane und Beeren, Avocado, Gemüse und Kräuter)