

... probieren Sie auch die anderen
Produkte und Gewürzmischungen,
ohne zugesetztem Glutamat:



Arrabiata-Gewürz,
Bruschetta-Gewürz
Grill - u. Braten-Gewürz
Heisse Brühe
Italienische Kräutermischung
Kräuter der Provence
Kräuter-Salz, Salat-Kräuter
Tomaten-Salz



Weitere Gewürze für:
Apfelpunsch, Glühwein
Gewürzkuchen
Honigkuchen
Lebkuchen
Spekulatius, Zimtsterne



Tomaten-Suppe
Gemüse-Suppe
Lauch-Suppe

Früchte- und
Kräutertee

über 100 Sorten
reine ätherische Öle

Wohlfühlspray uvm.



Gewürz- kuchen

Zutaten: (Zimt, Koriander, Anis,
Orangenschalen, Piment)

Zutaten für Gewürzkuchen:
250g Mehl, 250g Zucker, 250g Margarine,
4 Eier, 1 TL Kakao, 1Bl. Vanillezucker,
1Bl. Backpulver, 3 Eßl. Schokostreusel,
125ml Rotwein (oder Milch), 1 -2 TL
(je nach Geschmack) Gewürzmischung

Rezeptvorschlag:
Margarine, Zucker, Eier sahnig schlagen.
Mehl, 1-2 TL Gewürzkuchenmischung,
Vanillezucker, Kakao, Schokostreusel und
Backpulver mischen, dazugeben und
verrühren. Nun den Rotwein (oder Milch)
einrühren. Springform vor dem Einfüllen mit
Margarine einreiben und mit Semmelbrösel
bestreuen. Bei 170°C ca. 60 Min. backen
(Umluft 150°C)



B Pharma Brutscher
Naturprodukte

78355 Hohenfels - Bruck 13 - 07557/92020
www.pharmabrutscher.de • e-mail: mail@pharmabrutscher.de