



Składniki

**/ok. 40 g – mały
słoiczek/**

- 3 łyżki mielonego cynamonu
- 1½ łyżeczki świeżo mielonych goździków
- 1½ łyżeczki mielonego imbiru
- 1/2 łyżeczki mielonego kardamonu
- 1/4 łyżeczki świeżo startej gałki muskatołowej
- szczypta prawdziwej mielonej wanilii (opcjonalnie, ale bardzo polecana)

Jak używać

- Na 1 kg jabłek do szarlotki użyj 1½–2 łyżeczek przyprawy.

Przygotowanie

Jeśli używasz całych goździków, rozetrzyj je bardzo dokładnie w moździerzu tuż przed przygotowaniem mieszanki. Gałkę muskatołową zetrzyj na drobnej tarce do miseczki i odmierz.

Do miski wsyp cynamon, imbir, kardamon oraz świeżo starte przyprawy. Dodaj szczyptę wanilii. Całość bardzo dokładnie wymieszaj, aby przyprawy równomiernie się połączyły.

Przesyp gotową mieszankę do szczelnego, suchego słoiczka.

Najlepszy aromat mieszanka osiąga po 1–3 dniach od przygotowania, gdy przyprawy zdążą się „przegryźć”.

Przechowywanie

Przechowuj przyprawę w szczelnie zamkniętym słoiczku, w szufladzie lub szafce, z dala od światła i źródeł ciepła. Zachowa pełnię aromatu przez 3 do 4 miesięcy.

Modyfikacje dla fanów ostrości:

Jeśli lubisz, gdy szarlotka lekko „rozgrzewa”, możesz zwiększyć ilość imbiru do 2 łyżeczek.

Dla aromatu cytrusowego:

Dodaj pół łyżeczki suszonej skórki otartej z cytryny lub pomarańczy. Świetnie przełamuje ciężkie, korzenne nuty.

POLECANE ODMIANY: **przyprawa pasuje do wszystkich odmian jabłek**