

Anis

mindestens haltbar bis /

Bärlauch

mindestens haltbar bis /

Basilikum

mindestens haltbar bis /

Beifuß

mindestens haltbar bis /

Bockshornklee

mindestens haltbar bis /

Bohnenkraut

mindestens haltbar bis /

Cayenne-  
pfeffer

mindestens haltbar bis /

Ceylon Zimt

mindestens haltbar bis /

Chili

mindestens haltbar bis /

Chiliflocken

mindestens haltbar bis /

Curry

mindestens haltbar bis /

Curryblätter

mindestens haltbar bis /

Dill

mindestens haltbar bis /

Estragon

mindestens haltbar bis /

Fenchel

mindestens haltbar bis /

Garam  
Masala

mindestens haltbar bis /

Hefeflocken

mindestens haltbar bis /

Ingwer

mindestens haltbar bis /

#### AUSSCHNEIDEN

An der gestrichelten Linie mit Cutter oder Schere ausschneiden.

#### WEISS ODER FARBIG

Um farbige Etiketten zu erhalten einfach auf getöntem oder farbigem Papier ausdrucken.

#### KLEBER SELBERMACHEN

XX g Speisestärke in XXX ml kochendes Wasser nach und nach einrühren und abkühlen lassen.

Italienische  
Kräuter

mindestens haltbar bis /

Kaffir-  
limettenblätter

mindestens haltbar bis /

Kardamom  
ganz

mindestens haltbar bis /

Kardamom  
gemahlen

mindestens haltbar bis /

Kerbel

mindestens haltbar bis /

Knoblauch

mindestens haltbar bis /

Koriander  
gemahlen

mindestens haltbar bis /

Koriander-  
samen

mindestens haltbar bis /

Koriander-  
blätter

mindestens haltbar bis /

Kräuter der  
Provence

mindestens haltbar bis /

Kreuzkümmel  
ganz

mindestens haltbar bis /

Kreuzkümmel  
gemahlen

mindestens haltbar bis /

Kümmel

mindestens haltbar bis /

Kurkuma

mindestens haltbar bis /

Liebe

mindestens haltbar bis /

Liebstockel

mindestens haltbar bis /

Lorbeer-  
blätter

mindestens haltbar bis /

Majoran

mindestens haltbar bis /

Muskatnüsse

mindestens haltbar bis /

Muskat

mindestens haltbar bis /

Minze

mindestens haltbar bis /

Natron

mindestens haltbar bis /

Nelken

mindestens haltbar bis /

Nelken  
gemahlen

mindestens haltbar bis /

Oregano

mindestens haltbar bis /

Paprika

mindestens haltbar bis /

Paprika  
edelsüß

mindestens haltbar bis /

Paprika  
rosenscharf

mindestens haltbar bis /

Peperoni

mindestens haltbar bis /

Petersilie

mindestens haltbar bis /

Pfeffer

mindestens haltbar bis /

Pfefferkörner

mindestens haltbar bis /

Pfeffer bunt

mindestens haltbar bis /

Pfeffer weiß

mindestens haltbar bis /

Pfeffer grün

mindestens haltbar bis /

Pfeffer rot

mindestens haltbar bis /

*Piment*

mindestens haltbar bis /

*Rosmarin*

mindestens haltbar bis /

*Röstzwiebeln*

mindestens haltbar bis /

*Safran*

mindestens haltbar bis /

*Salz*

mindestens haltbar bis /

*Meersalz*

mindestens haltbar bis /

*Salbei*

mindestens haltbar bis /

*Schwarz-  
kümmel*

mindestens haltbar bis /

*Senfsamen*

mindestens haltbar bis /

*Sesam*

mindestens haltbar bis /

*Schwarzer  
Sesam*

mindestens haltbar bis /

*Sternanis*

mindestens haltbar bis /

*Szechuan-  
pfeffer*

mindestens haltbar bis /

*Tanduri  
Masala*

mindestens haltbar bis /

*Thymian*

mindestens haltbar bis /

*Tikka Masala*

mindestens haltbar bis /

*Tonkabohne*

mindestens haltbar bis /

*Vanille*

mindestens haltbar bis /

Wacholder-  
beeren

mindestens haltbar bis /

Zimt

mindestens haltbar bis /

Zimtstangen

mindestens haltbar bis /

Litronengras

mindestens haltbar bis /

Zwiebeln

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /

mindestens haltbar bis /