

Scappi's

Papstmischung

Bartolomeo Scappi, Koch Papst Pauls V., beschrieb sein Künste in dem Buch "Opera dell'Arte", das die italienische Küche nachhaltig beeinflusst hat.

Daraus ist diese Mischung entnommen.

24 Zimt-Rollen

25 g Nelken

15 g getrockneten Ingwer

15 g gemahlene Muskatnuß

7,5 g Malaguette-Pfeffer

7,5 g Safran

15 g brauner Zucker

Die Zimtrollen werden gebrochen, dann alles im Mörser zerstoßen oder in der Küchenmaschine pulverisiert.