

Vanillezucker selber machen



Fotos und Anleitung von Gisela Martin

Zutaten:

Ausgekratzte Vanilleschoten

Etwas Haushaltszucker

Zubereitung:

Ausgekratzte Vanilleschoten kann man prima im normalen Haushaltszuckerbehälter parken, geben ein wunderbares Aroma ab.



Nach ein paar Wochen werden die Schoten dann sehr hart. Für die zweite Stufe der Resteverwertung ist nun die Stunde der Gewürzmühle gekommen.

Einfach ein paar Löffel Zucker mit den getrockneten Vanillesschoten in die Gewürzmühle geben und laufen lassen. Binnen kürzester Zeit erhaltet ihr einen wunderbar aromatischen und sehr intensiven Vanillezucker, wie ihr ihn für gewöhnlich nirgends zu kaufen bekommt.

