

# Selbstgemachter Vanillesirup

etwa 1 Glas à 1,6 dl



gelingt leicht

bis zu 5 Min.



## Zutaten:

### Vanillesirup:

1 dl Wasser

150 g Zucker

1 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Extrakt

## 1 Vorbereiten:

Ein steriles und verschliessbares Gefäss bereitstellen.

## 2 Sirup:

Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit eine klare Farbe hat. Vanille Extrakt unterrühren. Sirup leicht abkühlen lassen und in ein steriles und verschliessbares Gefäss füllen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Vanillesirup eignet sich für die Zubereitung von alkoholischen Drinks, Mocktails und passt perfekt zu Kaffee.