

Vanille Zucker - selbstgemacht

2 Gläser à 2 dl



gelingt leicht

bis zu 5 Min.



Zutaten:

Zutaten:

400 g Zucker
4 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote

1 Zubereitung:

Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit dem Zucker in einer Schüssel gründlich miteinander mischen. Dann zusammen mit den Vanilleschoten in die Gläser füllen. Damit sich das volle Vanille-Aroma entfalten kann, sollte der Vanille Zucker mindestens eine Woche lang an einem kühlen, dunklen Ort ruhen.

- 2 Die Vanilleschoten entfernen oder bei Bedarf klein schneiden, wieder in den Zucker geben und die Gläser verschliessen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der selbst gemachter Vanille Zucker eignet sich sehr gut als Mitbringsel.
- Sobald der Vanille Zucker aufgebraucht ist, das Glas einfach mit frischem Zucker auffüllen und erneut eine Woche lang ziehen lassen. Das kann so oft wiederholt werden, bis die schwarzen Schoten blass werden.