


Vanille Zucker selber machen

2 Gläser (je 250 ml)

   gelingt leicht

 bis zu 5 Min.



Zutaten:

Zutaten:

500 g Zucker

3 Dr. Oetker Vanilleschote

Wie kann ich Vanille Zucker selber machen?:

1 Zubereitung:

Den Zucker auf 2 verschließbare Gläser (à 250 ml) aufteilen. Die Vanilleschoten aufschneiden und in den Zucker stecken. Die Gläser verschließen, gut schütteln und einige Wochen zum Aromatisieren stehen lassen. Die Gläser zwischendurch aufschütteln.

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

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann auch eine bereits ausgekratzte Vanilleschote, die man z. B. für eine Vanillesoße oder ähnliches mitgekocht hat, verwenden. Einfach die Schote abwaschen und kurz trocknen lassen. So muss man nichts wegwerfen, was eigentlich noch eine Verwendung hat.
- Der selbst gemachte Vanille Zucker eignet sich sehr gut als Mitbringsel.