



SELBSTGEMACHTER VANILLEZUCKER

DIE ZUTATEN

200 g Rohrzucker
1 Südsee-Vanilleschote oder 2 Bourbon-Vanilleschoten

DIE ZUBEREITUNG

1. Schneide die Vanilleschote in kleine Stücke und gib sie zusammen mit dem Rohrzucker in die Küchenmaschine.
2. Lass die Küchenmaschine so lange laufen, bis beide Bestandteile pulverisiert sind. Für den Thermomix sind das 15 Sekunden auf Stufe 10.
3. Fülle den dabei entstandenen Vanillezucker in luftdicht verschließbare Gläser.

Optional: Solltest du vom Backen oder Kochen noch ausgekrazte Vanilleschoten übrig haben, lege sie einfach mit ins Glas. Das verstärkt das Aroma zusätzlich.