

Vanille-Pulver

Einfach & Lecker → Um Welten besser & gesünder,
als das, was man 'um die Ecke' kaufen kann



Vanillepulver:

- Bourbon-Vanilleschoten
1. Bourbon-Vanilleschoten trocknen
 - Mark muss trocken sein, sonst gibt's kein anständiges Pulver
 - Die Menge ist natürlich variabel, es sollte halt später auch ins Glas passen!
 - am besten mit Dörrgerät (Backofen geht auch, aber höherer Stromverbrauch!)
 2. Schoten mit einer Mühle oder Mörser bis zum gewünschten Pulvergrad mahlen/mörsern
 3. Und ab damit in geeignetes, verschließbares Glas