

Vanille-Zucker

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



Vanillezucker:

- gebrauchte Bourbon-Vanilleschoten (=ausgekratzte)
 - Kokosblütenzucker (Menge richtet sich Glasgröße)
1. Einfach die ausgekratzten Schoten in ein großes, verschließbares Glas geben
 2. Mit (Rohr-)Zucker auffüllen
 - Welchen Zucker ihr verwendet ist egal, aber eine 'gesunde' Variante wäre schon toll!
 - Die Menge richtet sich eigentlich nach der Größe des Glases
 3. Verschließen und gut schütteln
 - gelegentlich immer wieder mal schütteln
- Bereits nach wenigen Tagen ist der Vanille-Zucker einsetzbar!
 - Für feineren Zucker einfach mit der einen oder anderen Schote weiter mahlen/mörsern
 - Umso mehr Schoten oder länger man 'einlegt', desto intensiver der Geschmack!
 - Immer wieder mal neue Schoten rein und mit Zucker auffüllen, gelegentlich schütteln
 - d.h. Immer bester Vanillezucker im Haus :-)