

Vanillezucker selbst machen

Zutaten für 1 Glas:

1 Vanilleschote
200 g Zucker

So einfach geht es:



Bitte einen Erwachsenen, die Vanilleschote der Länge nach zu halbieren. Danach kannst du mit einem Löffel das Vanillemark aus der Schote kratzen.



Fülle den Zucker in ein Glas und gib das Vanillemark dazu. Verschließe das Glas und schüttle es. Haben sich Zucker und Vanille gut vermischt, öffne das Glas wieder und lege auch die ausgekratzen Vanilleschoten hinein.



Nun lässt du das Glas einige Tage lang verschlossen stehen. Du kannst es ab und zu schütteln, damit sich der Vanillegeschmack gut im Zucker verteilt. Nach etwa einer Woche kannst du deinen selbst gemachten Vanillezucker zum Backen von leckeren Plätzchen und Kuchen verwenden.



Tipp



Die Vanilleschoten kannst du im Glas lassen, bis der Zucker aufgebraucht ist.

Wird in deinem Rezept ein Päckchen Vanillezucker gebraucht, verwendest du stattdessen einfach einen gehäuften Teelöffel deines selbst gemachten Vanillezuckers.



Cornelsen Verlag GmbH, Berlin. Alle Rechte vorbehalten. 2023 © Illustrationen: Shutterstock/wildfloweret; Fotos: Shutterstock/Inga Nielsen (Vanilleschoten), Shutterstock/Picture Partners (Glas mit Zucker) | 1100035479

Cornelsen

Potenziale entfalten