



Vanilleextrakt, schnell selbstgemacht!



Vanilleextrakt eignet sich zum Kochen und Packen für Pudding und weitere Gerichte.

Vanilleextrakt lässt sich einfach selbst machen. Dafür werden nur zwei Zutaten benötigen:

- Große Vanilleschoten und
- 150 – 250 Glycerin (Lebensmittelqualität).

Es empfiehlt sich ein Einweck- oder Marmeladenglas gründlich zu reinigen oder auszukochen!

Zubereitung:

1. Bei Bedarf die harten Enden an den Vanilleschoten entfernen.
2. Danach in ca. 1 cm lange Stücke schneiden und in den Mixer geben. Auf hoher Stufe zerkleinern. Mit einem Teigschaber nach unten schieben.
3. Glycerin hinzugeben. Auf hoher Stufe mixen. Mit einem Teigschaber nach unten schieben.
4. Danach 2-3 x ansteigend auf höchster Stufe sehr fein mixen. Zwischendurch immer wieder einen Teigschaber nach unten schieben.
5. In das vorbereitete Glas füllen und für ca. 1 Woche an einem dunklen Ort ziehen lassen. Dabei alle 1-2 Tage gründlich durchschütteln. Die dunkle Farbe entsteht erst nach ein paar Tagen.
6. (Bei Bedarf kann dieser auch abgeseibt werden)
7. Nun ist der Vanilleextrakt fertig und hält an einem dunklen, kühlen Ort für viele Monate.

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten **Ruhezeit:** mindestens 1-2 Stunden