

youtube **Mariellche 001**

Vanillezucker	Vanilleextrakt
<p>Eine luftdicht verschließbare <b>Dose</b> mit 250 g <b>Zucker</b> füllen. 2 <b>Vanilleschoten</b> längs aufschneiden und das Mark herauschaben.</p> <p>Mark mit Schotenrest in den Zucker einrühren. Nach ein paar Tagen im dunklen Schrank hat sich das Aroma gut verteilt und der Zucker schmeckt bestens zum Backen oder in heiße Getränke. Gelegentlich umrühren für ein gleichmäßiges Ergebnis. Der Zucker hält sich fast ewig.</p>	<p>In eine fest verschraubbare <b>Flasche</b> (oder Marmeladenglas) 200 ml <b>Rum</b> oder Wodka füllen. Mindestens 2 <b>Vanilleschoten</b> – gehaltvoller mit 4 Schoten – in kleine Streifen von etwa 1 cm Länge schneiden und in die Flasche geben. Kräftig schütteln.</p> <p>Die Flasche muss ca 6 Wochen im Schrank stehen, dabei wieder gelegentlich kräftig geschüttelt werden. Der Alkohol verfärbt sich immer mehr ins Braune. Zum Backen extrem lecker. Meist werden nur 1-2 TL benötigt. Daher hält es sich lange und verstärkt sein Aroma über die Monate.</p>

Quelle: [www.devijlder.de](http://www.devijlder.de)

