



Menge 250 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

SELBST GEMACHTES VANILLEEXTRAKT

So leicht kann man aromatisches Vanilleextrakt selbst machen – das funktioniert garantiert! Ideal zum Verfeinern von Kuchen oder Desserts.



Zubereitung

1. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Vanillemark und -schoten mit Diamant Weißer Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben und mit Rum übergießen.
3. Kurz umrühren und anschließend ca. 6 Wochen ziehen lassen.
4. Tipp: Das selbst gemachte Vanilleextrakt hält sich sehr lange und dient wunderbar als Vorrat zum Backen.

Zutaten

4	Vanilleschoten
4 EL	Diamant Weißer Kandis
250 ml	weißer Rum (37 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.