



Vanille-Extrakt

Zutaten

8-9 Vanilleschoten (Grad B)
250 ml Vodka
Verschliessbare Flasche, die ca. 300 ml fasst

Zubereitung

Flasche mit kochendem Wasser auswaschen und trocknen. Vanilleschoten bis auf ca. 5 mm am Ende aufschlitzen. Vodka in Flasche füllen und die Schoten dazugeben. Mindestens 4 Wochen an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren. Je länger es aufbewahrt wird, desto intensiver wird es im Geschmack.

Tipps: Das Extrakt kann anstatt Vanilleschoten zum Kochen und Backen verwendet werden. 1 Teelöffel Vanille-Extrakt entspricht etwa 5 cm Vanilleschote.

Obwohl sich das Extrakt in einer durchsichtigen Flasche schöner präsentieren lässt, eignen sich dunklere Flaschen besser, da sie die Essenz vor Lichteinstrahlung schützen können, die die Zutaten altern lässt.