

Vanilleextrakt

ohne Alkohol

Ihr braucht dazu:

5-6 Vanilleschoten
Agavendicksaft/Agavensirup



Und so geht's:

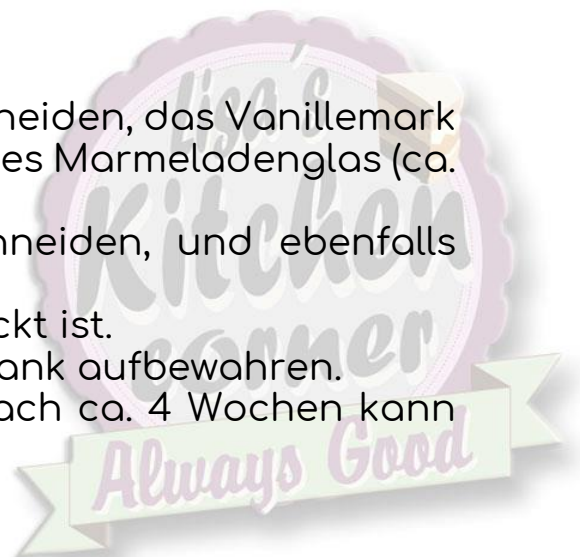
Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden, das Vanillemark herauskratzen und in ein verschließbares Marmeladenglas (ca. 212ml) geben.

Die ausgekratzen Schoten klein schneiden, und ebenfalls dazu geben.

Mit dem Sirup auffüllen, bis alles bedeckt ist.

Das Glas verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Ab & zu kräftig durchschütteln und nach ca. 4 Wochen kann man es verwenden.



Gutes Gelingen! 🍷