

# Selbstgemachter Vanille-Zucker



Symbolbild

## Zutaten:

1 Stange Vanille - in Stücken  
100 g weißer Zucker  
100 g brauner Zucker  
1 Prise Puderzucker

## Zubereitung:

Zucker und Vanille zusammen in ein Glas füllen und drei bis vier Tage lang stehen lassen. Danach die Vanillestange und den Zucker in den Mixtopf füllen und 15 Sekunden auf Stufe 10 pulverisieren. Den fertigen Vanille-Zucker in ein luftdichtes Gefäß geben.

## Tipp:

Ein Teelöffel voll entspricht ungefähr einem Päckchen Vanillin-Zucker