

# Vanille-Zucker

## Zutaten:

1kg Zucker  
1-2 Vanilleschoten

Messer, Eidgenosse 1,1l

1. Zucker in den Eidgenossen geben.
2. Vanilleschote längs aufschneiden.
3. Mit dem Messerrücken das Mark ausschaben und zum Zucker geben.
4. Die ausgeschabte Schote ebenfalls in den Eidgenossen geben.
5. Den Behälter fest verschließen und kräftig schütteln.
6. Mindestens eine Woche stehen lassen.

## Tipps:

- Wird für andere Speisen Vanillemark benötigt, kann man die lehrgeschabte Schote nachher mit zum Vanillezucker geben.
- Mit etwas Abrieb einer Tonka-Bohne kann man den Vanillezucker weiter aufpeppen.