

ist feinsten Vanillezucker.

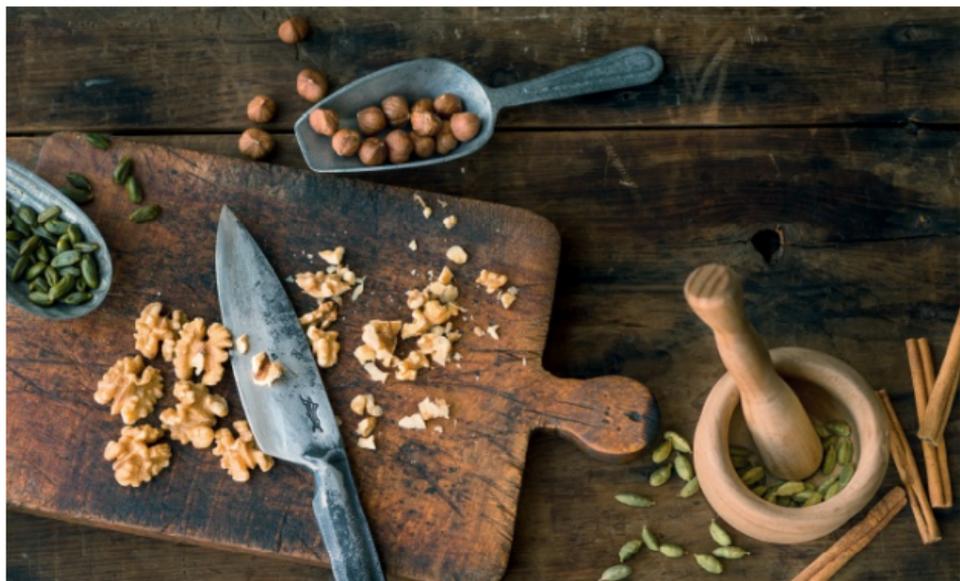
## 2 VANILLEEXTRAKT

Auch Vanilleextrakt lässt sich leicht selbst herstellen: Für 90 g Vanilleextrakt 60 ml Wasser und 60 g Zucker in einem Topf bei starker Hitze unter Rühren aufkochen. Weiterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Beiseitestellen. Von 6 Vanilleschoten die Enden abschneiden, die Schoten klein schneiden und mit dem heißen Sirup im Blitzhacker zu einem feinen Püree mixen. In sterilisierte Gläser füllen. Im Kühlschrank hält der Extrakt mehrere Monate. Der Extrakt würzt intensiv: knapp  $\frac{1}{2}$  TL Extrakt entspricht 1 Päckchen Vanillezucker.

## 3 LEBKUCHENGEWÜRZ

Diese Mischung ist einfach unverzichtbar in der

Weihnachtsbäckerei: je 2 TL Zimtpulver, frisch geriebene Muskatnuss, Nelkenpulver, gemahlene Koriander und gemahlene Kardamom sowie je 1 TL Ingwerpulver, gemahlene Anis und gemahlene Piment in ein dunkles Schraubglas mit gut schließendem Deckel geben, durchschütteln, fertig ist das allerbeste Lebkuchengewürz!



## NUSSIG & WÜRZIG

Hier finden Sie Kekse, die nicht nur kernig im Biss sind, sondern auch verführerisch gewürzt. Ob Pistaziensterne oder Walnuss-Cookies, Kardamom-Shortbread oder Ingwerkekse – hier strömt schon beim Backen ein verführerischer Duft aus dem Ofen. Da

wird die Küche schnell zum Treffpunkt für alle Naschkatzen.

