

VANILLE-TEEZUCKER



VANILLE-TEEZUCKER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 Glas (ca. 700 ml Inhalt) | 10 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 4 Vanilleschoten
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 150 ml brauner Rum
- 1 kg SweetFamily Weißer Teezucker



1706

ZUBEREITUNG

1. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und Schoten mit feinem Zucker und 100 ml Wasser aufkochen, bis sich der Zucker auflöst. Abkühlen lassen.

2. Rum unter den Sirup rühren. Mit Vanilleschoten in ein großes sauberes Vorratsglas geben und mit [SweetFamily Teezucker](#) auffüllen. Glas verschließen.

Tipp:

Gekühlt hält der aromatisierte Teezucker ca. 2 Monate.