

VANILLESIRUP

Ein leckeres Mitbringsel oder auch einfach zum selbst geniessen. Besonders fein schmeckt er in aufgeschäumter Milch oder im Kaffee.

Zutaten:

120 g Zucker

120 g Wasser

1 Vanilleschote, halbiert, und ausgekratzt

Zubereitung:

1. Zucker, Wasser und Vanilleschote in den Mixtopf geben und **4 Minuten / Varoma / Linkslauf / Stufe 2 / ohne kleines Deckelchen** einkochen.
2. Danach **6 Minuten / 110 ° / Linkslauf / Stufe 2 / ohne kleines Deckelchen** einkochen.
3. Die Vanilleschote entfernen. Den Sirup durch ein Sieb in eine kleine, mit heissem Wasser ausgespülte Flasche füllen.

Möchte man mehr Sirup herstellen, die Menge verdoppeln und die Kochzeit in Schritt 3 auf 9 Minuten verlängern.