

VANILLEEXTRAKT - SELBSTGEMACHT AUS ECHTEN VANILLESCHOTEN

Posted on 7. November 2019 by cookieundco



Categories: [Basics/Grundrezepte](#), [Geschenke aus der Küche](#), [glutenfreie Rezepte](#), [lactosefreie Rezepte](#), [Low Carb Rezepte](#), [Thermomix](#), [vegane Rezepte](#)

Tags: [Glycerin](#), [Grundrezept](#), [Vanille](#), [Vanilleextrakt](#), [Vanillepaste](#), [Vanilleschoten](#)

Heute habe ich für dich ein neues Grundrezept für Vanilleextrakt - selbstgemacht aus echter Vanille. Bald startet die Plätzchensaison oder ist die Weihnachtsbäckerei bei dir vielleicht sogar schon in vollem Gange? Da wird meist viel Vanille benötigt, zumindest bei mir. Mit dieser Vanillepaste sind die wertvollen Vanilleschoten nicht nur viel ergiebiger, sondern brauchen auch nicht jedesmal umständlich ausgekratzt werden...



Selbstgemachter Vanilleextrakt

Ich finde selbstgemachten Vanilleextrakt jedenfalls total praktisch! Mir ist es ehrlich gesagt immer etwas lästig die Vanilleschoten auszukratzen. Außerdem gehören diese mittlerweile ja zu den teuersten Gewürzen der Welt. Wenn du meine Rezepte bereits kennst, ist dir sich schon aufgefallen, dass ich in der Regel zu Vanilleextrakt greife. Da gekaufter Vanilleextrakt (es gibt nur wenige wirklich gute) einfach wahnsinnig teuer ist, kam ich irgendwann dazu "das Selbermachen" auszuprobieren.

Bisher habe ich dies nach folgendem [Rezept für Vanillepaste](#) gemacht. Diese Vanillepaste finde ich auch wirklich super.

Nun erreichte mich aber quasi per Zufall die Idee mit dem Glycerin durch einen lieben Blogleser. Neugierig machte ich mir ein paar Gedanken und schon stand nach wenigen Tagen das Glycerin (rein pflanzlich und in Lebensmittelqualität) in meiner Küche, welches ich bisher nur aus dem Bereich der Modelliertorten kannte. Vanilleschoten hatte ich sowieso gerade frisch bestellt und los ging's. Wenige Minuten später stand der Vanilleextrakt auch schon da. Ruckzuck und unkompliziert. Der einzige Haken an der ganzen Sache: Du brauchst einen leistungsstarken Mixer und etwas Geduld.



Was ist Glycerin eigentlich?

Glyzerin (korrekt Glycerol) ist ein Zuckeralkohol und kommt in allen natürlichen Fetten und Pflanzenölen (chemisch gebunden als Fettsäureester/Triglycerid) vor. Außerdem spielt es eine sehr wichtige Rolle bei vielen Stoffwechselprozessen des Körpers. Es ist also keine Chemiekeule, ungesunder Zusatzstoff oder dergleichen. Aufgrund seiner wasserbindenden Eigenschaften wird es besonders häufig in der Pharmaindustrie, Kosmetik- und Lebensmittelindustrie eingesetzt. Ich nutze

[dieses Glycerin](#).

Für den Vanilleextrakt bietet es eine tolle Grundlage, weil die ganze Sache dann auch geschmolzener Schokolade und ähnlichem beigemischt werden kann. Das würde mit einem Extrakt auf Alkoholbasis nicht funktionieren. Auch selbstgemachter Vanillezucker ist nicht überall einsetzbar. Ein gutes Beispiel wäre hier meine schnelle selbstgemachte [Nuss-Nougat-Creme](#) (als Nutella-Ersatz). Die Zuckerkrystalle würden sich nicht auflösen in der Creme. Die einzige sinnvolle Alternative ist hier für mich [gemahlene Vanille](#).



Vanille - die Königin der Gewürze

Als Nonplusultra gilt hier die echte Bourbon-Vanilleschote. Sie stammt aus Madagaskar und gehört weltweit zu den am häufigsten verwendeten Vanilleschoten. Ein harmonisches und einzigartig-intensives Aroma zeichnet diese Sorte aus.

Ich nutze aber in aller Regel [Südsee Vanilleschoten](#) aus Papua-Neuguinea. Sie gehören wohl zu den weltweit am begehrtesten und teuersten Tahiti-Vanilleschoten-Arten. Im Vergleich zu Bourbon-Vanilleschoten ist sie deutlich dicker und somit auch ergiebiger. Außerdem besticht sie mit ihrem würzigen und leicht blumigen Aroma.

Vor- und Nachteile...

Ein großer Vorteil von diesem Rezept ist vor allem, dass du lediglich zwei Zutaten benötigst. Außerdem ist die Zubereitung einfach, vorausgesetzt du besitzt einen guten Mixer. Zudem ist dieser Vanilleextrakt auch für die vegane und kohlenhydratarme (Low Carb) Ernährung geeignet. Der Extrakt ist sehr intensiv und kann sparsam eingesetzt werden.

Bei meiner [Vanillepaste](#) hingegen benötigst du deutlich mehr Zutaten und die Zubereitung dauert etwas länger. Und die Paste ist durch den Zuckeranteil leicht klebrig. Dafür finde ich den Geschmack pur etwas besser. ABER die ganze Sache ist ja auch nicht zum pur Essen gedacht.

Die heutige Variante ist sehr lange haltbar. Ich hatte nämlich mutig gleich das doppelte Rezept zubereitet, das ist rund sechs Monate her. Warum mutig fragst du dich vielleicht? Weil es nicht gerade ein Schnäppchen gewesen wäre 16 Vanilleschoten zu verballern, wenn das Experiment in die Hose gegangen wäre. Aber es hat prima funktioniert. Jetzt bist du dran...viel Spaß beim Nachmachen...

Vanilleextrakt



- 8 große Vanilleschoten
- 250 g Glycerin ((Lebensmittelqualität)

)

**VORBEREITUNG

**

1. Einmachglas nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.

Vanilleextrakt

1. Eventuell harte Enden an den Vanilleschoten entfernen. In ca. 1 cm lange Stücke schneiden und in den Mixer geben. Auf hoher Stufe zerkleinern. Mit einem Teigschaber nach unten schieben.
2. Glycerin hinzugeben. Auf hoher Stufe mixen. Mit einem Teigschaber nach unten schieben.
3. Danach 2-3 x ansteigend auf höchster Stufe sehr fein mixen. Zwischendurch immer wieder einem Teigschaber nach unten schieben.
4. In das vorbereitete Glas füllen und für ca. 1 Woche an einem dunklen Ort ziehen lassen. Dabei alle 1-2 Tage gründlich durchschütteln. Die dunkle Farbe entsteht erst nach ein paar Tagen.
(Bei Bedarf kann dieser auch abgesiebt werden, ich habe es nicht gemacht.)
5. Nun ist der Vanilleextrakt fertig und hält an einem dunklen kühlen Ort für viele Monate. (Ich lagere ihn griffbereit im Kühlschrank.)

Vanilleextrakt | Thermomix-Rezept



- 8 große Vanilleschoten
- 250 g Glycerin ((Lebensmittelqualität))

VORBEREITUNG

1. Einmachglas nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.

Vanilleextrakt

1. Eventuell harte Enden an den Vanilleschoten entfernen. In ca. 1 cm lange Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. Für 6 Sek./ Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Glycerin hinzugeben. Für 10 Sek./ Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Danach 2-3 x für etwa 10 Sek./ ansteigend auf Stufe fein mixen. Zwischendurch immer wieder mit dem Spatel nach unten schieben.
4. In das vorbereitete Glas füllen und für ca. 1 Woche an einem dunklen Ort ziehen lassen. Dabei alle 1-2 Tage gründlich durchschütteln. Die dunkle Farbe entsteht erst nach ein paar Tagen.
(Bei Bedarf kann dieser auch abgeseibt werden, ich habe es nicht gemacht.)
5. Nun ist der Vanilleextrakt fertig und hält an einem dunklen kühlen Ort für viele Monate. (Ich lagere ihn griffbereit im Kühlschrank.)

Bitte dieses Feld leer lassen

Schließe Dich jetzt über 9.600 Abonnenten an und verpasse kein Rezept.

Alle Rezepte & News Alle Rezepte (wöchentlich) Alle Rezepte (ohne Brot & Brötchen) Nur
Rezepte für Brot & Brötchen Nur Rezepte für Kuchen & Gebäck Thermomix-Rezepte

[Ich erkläre mich einverstanden mit den Datenschutzbestimmungen.](#)

Kostenlos abonnieren