

VANILLEPASTE: SELBSTGEMACHTER VANILLEEXTRAKT

Posted on 10. Februar 2018



Heute habe ich für euch mal wieder ein Basic-Rezept... für eine Vanillepaste. Dies ist ein selbstgemachter Vanilleextrakt, der bei meinen Rezepten ja sehr häufig in der Zutatenliste auftaucht. Vanilleextrakt verwende ich fast in jedem süßen Rezept. Vanille muss bei mir quasi immer rein. Und zugegebenermaßen bin ich zu phlegmatisch, um jedes Mal eine Vanilleschote auszukratzen. Ein guter Vanilleextrakt ist einfach praktischer und sehr intensiv. Aber diese Tütchen mit Vanillinzucker sind für mich auch keine Alternative, da sie zum einen künstlich sind und zum anderen auch nicht so intensiv nach Vanille schmecken. Selbstgemachter Vanillezucker hingegen ist zwar natürlich, aber aufgrund des Zuckers als Hauptanteil auch nicht immer geeignet. Diese selbstgemachte Vanillepaste ist selbstverständlich ohne Konservierungsstoffe, enthält keinen Alkohol und ist somit auch bestens für Kinder geeignet.



Bisher habe ich immer diesen gekauften [Vanilleextrakt](#) verwendet. Ich bin mit der Qualität eigentlich auch recht zufrieden, aber der Preis ist inzwischen dermaßen teuer geworden, dass sich die eigene Herstellung definitiv lohnt. Vanilleschoten gehören ja sowieso zu den teuersten Gewürzen auf der Welt und sind in letzter Zeit nochmal deutlich im Preis angestiegen. Das spiegelt sich dann natürlich auch im Preis meines bisherigen Vanilleextrakts wieder (und bei anderen Marken auch). Dieser ist nämlich von etwa 17€ auf schlappe 28€ angestiegen! Es gibt zwar auch preiswertere Varianten, aber diese sind entweder nicht so intensiv oder auf Alkoholbasis oder sehr flüssig. Flüssiger Vanilleextrakt hat den Nachteil, dass er die Konsistenz von Speisen verändert. Dies ist zum Beispiel

bei einer Ganache oder meiner [Nuss-Nougat-Creme](#) von großem Nachteil.

Dieses tolle und einfache Rezept habe ich übrigens auf dem Patisserie Blog für französische Patisserie wie aus Paris [La Pâtisserie](#) gefunden. Einer meiner Lieblingsblogs, vielleicht schaut ihr dort mal vorbei. Ich habe das Rezept nur ganz minimal verändert und zugleich auch für den Thermomix® adaptiert. Die Zubereitung geht sehr schnell und ist denkbar einfach. Warum habe ich das eigentlich nicht schon längst gemacht? Einen Vanilleextrakt selbst zu machen, stand nämlich wirklich schon ewig auf meiner to-do-Liste. Hier ist er nun auch für euch...

VANILLEPASTE | selbstgemachter Vanilleextrakt



5 from 4 reviews

Ertrag:

1 Glas mit ca. 200-220 g

Portionen:

Stück

Zutaten

- 100 g brauner Zucker
- 100 g Wasser
- 25 g Glukosesirup (| alternativ "[Heller Sirup](#)" von Graftschafter (oder Honig))
- 6–8 gute Vanilleschoten

Zubereitung

Herkömmliche Zubereitung

1. Die harten Enden der Vanilleschoten knapp abschneiden und die Schoten dann in ca. 0,5 cm lange Stücken schneiden und in einem leistungsstarken Mixer grob zerkleinern.
2. Wasser, Zucker und Glukosesirup in einen kleinen Topf geben und einmal kurz zu einem Zuckersirup aufkochen lassen.
3. Nun die zerkleinerte Vanille hinzufügen und nochmal kurz aufkochen.
4. Den Sirup nun (zusammen mit den Vanille-Schoten-Stücken) in den Mixer geben. Eventuell vorher etwas abkühlen lassen, je nach Mixer.
5. So lange auf hoher Stufe mixen, bis eine feine Paste entstanden ist.
6. Mit einem Teigschaber alles nach unten schieben und nochmal kräftig durchmischen. Gegebenenfalls den Vorgang nochmal wiederholen.
7. Danach die fertige Paste in ein sehr sauberes/ sterilisiertes Glas füllen, verschließen und in den Kühlschrank geben.
8. Nach dem Abkühlen wird die Paste noch dickflüssiger.
9. Für ein paar Tage die Aromen entfalten lassen.
10. Im Kühlschrank aufbewahren und die gewünschte Menge der Vanillepaste immer mit einem ganz sauberen Löffel entnehmen.
11. Am besten gleich nach der Herstellung der Vanillepaste im Mixer etwas Leckerer zubereiten, damit nichts von der wertvollen Vanille verloren geht.

Notizen

- Bei großen Vanilleschoten reichen 6 Stück für das Rezept.
- Bei einer Packung von 10 Stück könnte das Rezept gleich 1,5 mal hergestellt werden.
- Bei normalen Vanilleschoten bitte auf jeden fall 8 Stück nehmen.

- Die Vanilleschoten sind zwar im ersten Moment auch eine kleine Investition, aber die Vanillepaste ist sehr ergiebig und ihr habt am Ende deutlich mehr Vanilleextrakt raus, als in den kleinen gekauften Fläschchen.
- Beim momentanen Vanille-Preis kostet der selbstgemachte Vanilleextrakt im Vergleich zum gekauften rund die Hälfte.

Rezept drucken

VANILLEPASTE | Thermomix-Rezept



[Rezept drucken](#)

Rezept teilen

•



•



•



•



•



•



5 from 4 reviews

Ertrag:

1 Glas mit ca. 200-220 g

Portionen:

Stück

Zutaten

- 100 g brauner Zucker
- 100 g Wasser
- 25 g Glukosesirup (| alternativ "[Heller Sirup](#)" von [Grafschafter](#) (oder Honig))
- 6–8 gute Vanilleschoten

Zubereitung

1. Die harten Enden der Vanilleschoten knapp abschneiden und die Schoten dann in ca. 1 cm lange Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. 6 Sek./ Stufe 8, danach umfüllen.
2. Wasser, Zucker und Glukosesirup in den Mixtopf geben, 3 Minute/ 100°C/ Stufe 1 aufkochen.
3. Nun die zerkleinerten Vanilleschoten wieder hinzufügen und nochmal für 2-3 Min 100°C/ Stufe 2 (ohne Messbecher) aufkochen.
4. Den Sirup nun zusammen mit den Schoten so lange mixen, bis eine feine Paste entstanden ist: 1 Min/ Stufe 10 (mit dem Messbecher!). Anschließend mit dem Spatel nach unten schieben und nochmal 1 Min./ Stufe 10. Gegebenenfalls den Vorgang nochmal wiederholen.
5. Danach die fertige Paste in ein sehr sauberes/ sterilisiertes Glas füllen, verschließen und in den Kühlschrank geben.
6. Nach dem Abkühlen wird die Paste noch dickflüssiger.
7. Ein paar Tage ziehen lassen.
8. Im Kühlschrank aufbewahren und die gewünschte Menge Vanillepaste immer mit einem ganz sauberen Löffel entnehmen.
9. Am besten danach im Thermomix gleich etwas leckeres zubereiten, damit nichts von der wertvollen Vanille verloren geht.

Notizen

- Beide großen Vanilleschoten reichen 6 Stück für das Rezept.
- Bei einer Packung von 10 Stück könnte das Rezept gleich 1,5 mal hergestellt werden.
- Bei normalen Vanilleschoten bitte auf jeden fall 8 Stück nehmen.
- Die Vanilleschoten sind zwar im ersten Moment auch eine kleine Investition, aber die Vanillepaste ist sehr ergiebig und ihr habt am Ende deutlich mehr Vanilleextrakt raus, als in den kleinen gekauften Fläschchen.
- Beim momentanen Vanille-Preis kostet der selbstgemachte Vanilleextrakt im Vergleich zum gekauften rund die Hälfte.



© Cookie und Co

Viel Spaß beim Nachmachen!