Puderzucker & Vanillezucker

Grundrezepte · 100–200 g · Arbeitszeit 2 Min. · Gesamtzeit 2 Min.

Rezept online

ZUTATEN

Puderzucker

- 100–200 g Zucker

Vanillezucker

- 200 g Zucker
- 1 Vanilleschote (auch ausgekratzt), in Stücken

ZUBEREITUNG

1. Puderzucker: Zucker in den trockenen Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** mahlen. Vor dem Öffnen kurz warten, bis sich der Zuckerstaub gesetzt hat.
2. Vanillezucker: Zucker und Vanilleschote in den trockenen Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 10** mahlen.
3. In ein gut schließendes Glas füllen und trocken aufbewahren.

> **Tipp:** Der Mixtopf muss wirklich trocken sein, sonst verklumpt der Zucker. Ausgekratzte Vanilleschoten nach dem Kochen sammeln und so verwerten.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/