Hjemmelaget vaniljeekstrakt

Ingredienser



♥ 2-3 dl brennevin (vodka, konjakk eller rom)
♥ 2-3 vaniljestenger

Fremgangsmåte

Splitt vaniljestengene, skrap litt i det svarte belegget med frø, og ha både stenger og frø i en liten flaske. Fyll opp med vodka, konjakk eller rom.

Sett flasken i kjøkkenskapet og vend litt på den omtrent en gang i uken.

La blandingen stå og trekke minst en måned før du begynner å bruke av den. Etter hvert som tiden går, vil du se at blandingen får mørkere farge.

Tips

♥ Jeg har brukt vodka her, siden jeg hadde en flaske russisk vodka liggende. Men min favoritt er å lage vaniljeekstrakt av vaniljestenger og mørk rom. Konjakk er også veldig godt egnet.

♥ Den ferdige vaniljeekstrakten er veldig holdbar i kjøleskapet. Etter hvert som du bruker av flasken, kan du fylle på med mer vodka eller rom, og eventuelt også spe på med en vaniljestang til. Dermed har du til enhver tid vaniljeekstrakt klar i kjøleskapet som gir nydelig vaniljesmak på kaker og bakst.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-vaniljeekstrakt