



## **Vanillepaste**

Vanillepaste Rezept für Eis und Süßspeisen.

Tipp: Du kannst die Vanillepaste Rezept auch mit Vanilleschoten machen. Dazu einfach 20g Vanilleschoten zusammen mit dem Sorbet-Perfecto und dem Zucker, in einer Thermo-Küchenmaschine oder Standmixer solange mixen, bis die Vanilleschoten fein gemahlen sind. Damit dann weiter wie im Rezept.

### **Zutaten für 340 g:**

200 g Wasser 80 g Sorbet-Perfecto 40 g Zucker 20 g gemahlene Vanille

### **Zubereitung:**

Sorbet-Perfecto und Zucker mischen und zusammen mit dem Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. -- Die gemahlene Vanille dazugeben und alles nochmal 1 Min. aufkochen und dann bei sehr niedriger Temperatur (es darf nicht sieden) 10 Min. ziehen lassen. -- In ein verschließbares Glas füllen, abkühlen lassen und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren. #Hinweis# Die Paste ist relativ flüssig.