



# Vanillezucker selbst herstellen

---

Zutaten:  
Vanilleschote, Zucker

Ganz einfach, aber kontinuierlich:  
Die für andere Rezepte verbrauchten  
ausgekratzten Schoten kommen  
immer in dieselbe Zuckerdose, so dass  
automatisch Vanillezucker entsteht,  
mal stärkerer, mal schwächerer. Wenn  
die Vanilleschoten nach einigen Jahren  
ganz hart geworden sind, können sie  
bei Gelegenheit noch einmal irgendwo  
mitgekocht werden (z. B. Panna Cotta).



# Schoko-Bananen-Vanille- Gebäck, ein Rezept aus Griechenland

---

## Zutaten:

560 g Mehl  
230 g Butter  
250 g Zucker  
1 Päckchen Backpulver  
3 Bananen  
2 Eier  
400 g Schokolade  
(4 Tafeln einer Schoko-  
ladensorte mit etwa 50 %  
Kakaogehalt)  
1 TL Zimt  
1 Vanilleschote

Schokolade in kleine Stückchen zerbrechen und im Wasserbad zu einer flüssigen Schokoladenmasse schmelzen. Den Inhalt der Vanilleschote ausschaben. Mehl, Butter, Zucker, Backpulver, die zerkleinerten Bananen sowie die Eier in eine Teigschüssel geben und gut miteinander vermengen. Anschließend die Schokolade, den Zimt und die Vanille dazugeben und kräftig in die Teigmasse einarbeiten.

Mit einem Esslöffel Teigportionen entnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Alternativ dazu können Muffinsförmchen gefüllt werden. 15 Minuten bei 200 °C backen.



# Vanille-Macarons

---

Zutaten für die

Macarons:

125 g fein gemahlene

Mandeln

250 g Puderzucker

4–5 Eiweiß

(je nach Größe der Eier)

50 g Kristallzucker

½ Vanilleschote

Zutaten für die

Buttercremefüllung:

125 g weiche Butter

½ Vanilleschote

1 Ei, 2 Eigelb

80 g Puderzucker

25 ml Wasser

Eiweiß mit Kristallzucker sehr steif schlagen. Puderzucker, Mandeln und ausgekrazte Vanilleschote mischen, vorsichtig unter Eiweiß heben. Mit Spritzbeutel etwa 3 cm breite Macarons auf Backpapier geben, möglichst rund und ohne Zipfel, ca. 15 Minuten antrocknen lassen. Etwa 12 Minuten bei 150 °C (Umluft) im vorgeheizten Ofen backen.

Butter mit ausgekrazter Vanilleschote verrühren. Wasser und Zucker bei mittlerer Hitze erwärmen. Ei und Eigelb bei maximaler Geschwindigkeit verquirlen, kochende Zuckerlösung unterrühren, weiterschlagen, bis die Mischung fester wird. Bei niedriger Geschwindigkeit Butter unterrühren, bis die Creme glatt ist. Etwa eine Stunde kühlen, dann Macarons damit füllen.

Die Macarons vor dem Verzehr noch ein paar Stunden gekühlt aufbewahren, sodass Feuchtigkeit aus der Füllung aufgenommen wird.



# Apfelklöße mit Vanillezucker und Zimt

---

## Zutaten:

50 g Margarine  
2 große Eier  
eine Prise Salz  
3 EL Milch  
250 g Mehl  
500 g Äpfel (z. B. Cox Orange  
oder Elstar), grob geraspelt  
Butter zum Begießen  
Vanillezucker und Zimt zum  
Bestreuen  
reichlich Salzwasser

Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach die Eier, das Salz und abwechselnd mit dem gesiebten Mehl die Milch hinzu. Der Teig muss ganz fest sein. Dann werden die geraspelten Äpfel daruntergerührt. In einem weiten, flachen Topf gesalzenes Wasser aufkochen. Man sticht mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Klöße ab, legt sie in das kochende Salzwasser und lässt sie auf Stufe 1 gar werden. Nicht kochen lassen, sonst zerfallen sie.

Garzeit etwa 15 Minuten. Mit einer Schaumkelle legt man die Klöße in eine Schüssel, in der ein umgedrehter kleiner Teller liegt. So können sie gut abtropfen. Die aufgelegten Klöße begießt man mit zerlassener, gebräunter Butter und bestreut sie mit Vanillezucker und Zimt. Die Apfelklöße schmecken auch am nächsten Tag aufgebraten vorzüglich.



# Siesmayers Spanische Vanille mit Vanille- Himbeer-Sauce

---

## Zutaten

(für eine Springform  
Ø 26 cm):

460 g Marzipanrohmasse  
260 g Zucker  
200 g Butter  
230 g Weizenmehl  
220 g Zartbitterschokolade  
geraspelt oder  
Backdrops Zartbitter  
14 Eiweiß  
10 Eigelb  
10 g Backpulver  
2 Vanilleschoten, ausgekratzt  
eine Prise Salz  
Butter zum Fetten der  
Springform

## Zutaten für die Vanille-Himbeer-Sauce:

350 g Himbeeren,  
frisch oder tiefgekühlt  
80 g Puderzucker  
eine Messerspitze  
Vanilleschote  
ein Spritzer Zitrone

Das Marzipan mit der Butter ein wenig  
vergreifen, 1/3 des Zuckers und Vanille  
zugeben und mit dem Mixer aufschlagen.  
Das Eigelb nach und nach zugeben und  
schaumig schlagen. Das Eiweiß mit einer  
Prise Salz aufschlagen und den restli-  
chen Zucker nach und nach zugeben.  
Den Eischnee unter die Marzipan-Butter-  
Masse heben. Das mit dem Backpulver  
versiebte Mehl und die Schokoraspel  
vorsichtig unterheben. Den Teig in die  
gebutterte Springform füllen und bei  
165 °C Umluft, 25–30 Minuten backen.

Die Himbeeren mit dem Puderzucker,  
der Vanilleschote und einem Spritzer  
Zitronensaft kurz aufkochen und dann  
abpassieren.