

Zimt Puderzucker & Vanille Puderzucker

ZIMT:

200g Zucker mit 1 Zimtstange in den Mixtopf geben und

15 Sek., Stufe 10 pulverisieren, umfüllen und verschliessen.



Vanille:

250g Zucker mit 1 ½ Vanillestange ganz in den Mixtopf geben und

15 Sek., Stufe 10 pulverisieren, umfüllen und für 3 Stunden offen stehen lassen. Ein bis zweimal umrühren und dann verschliessen,

so kann der Vanille Puderzucker etwas trocknen.

Versüsse so deine Panecakes, Kuchen, Cremes, Rahm oder deinen Lieblings Tee!

Schön verpackt, hast du ein perfektes Geschenk aus der Küche.

(Etikett „Mit Liebe vermischt im Thermomix“ findest du ebenfalls unter Rezepte.)