

Vanille

Sie zählt mit ihrem feinen, süßlichen Geschmack zu den beliebtesten Gewürzen für Backwaren.



Aber auch Fisch und Meeresfrüchte oder helles Fleisch können durch sie ein interessantes Aroma bekommen. Als Vanilleschote ist die fermentierte Samenkapsel einer Orchideenart im Handel, die heute überwiegend in Indonesien und Madagaskar angebaut wird.

Die Bourbon-Vanille ist nach der Insel Réunion benannt, die früher diesen Namen trug und ihre Heimat ist. Besonders geschätzt wird die Tahiti-Vanille. Vanilleschoten sollten schwarzglänzend und relativ prall sein, sie werden am besten dunkel und luftdicht aufbewahrt – oder gleich in eine Dose Zucker gesteckt, der so langsam durch ihr starkes Aroma zu Vanillezucker wird.

Neben den ganzen Schoten, von denen vor allem das Vanillemark verwendet wird (für Cremes usw. werden dazu die Schoten ausgekocht), gibt es noch gemahlene Vanille aus ganzen getrockneten Schoten zu kaufen. Ebenso gibt es flüssige Vanille in Flaschen. Da die Produktion von Vanille viel Arbeit macht, ist sie teuer, weswegen ihr Aromastoff Vanillin auch künstlich hergestellt wird – daher der "Vanillinzucker", der anders als echter Vanillezucker reinweiß ist. Auch in "Vanille-Backaroma" steckt nur künstliches Vanillin.

Und hier finden Sie Rezepte mit [Vanille](#).