

# Vanille Bourbon Schoten

## Zwei Schoten im Glasröhrchen

### Indien



- Fair+bio von Kleinbauern
- Exklusiv bei dwp: Alle Gewürze und Kräuter in Bioqualität
- Von dwp

#### **dwp-Produkt**

Tauchen Sie ein in die geheimnisvolle Welt der Gewürze und Kräuter! Entdecken Sie eine Fülle von Düften, Farben und Geschmacksrichtungen.

Alle Gewürze stammen von ausgewählten Bio-Kleinbauerngenossenschaften aus den Ländern des Südens sowie einigen Familienbetrieben in Europa. Denn auch hier, in Europa gibt es gefährdete Strukturen, die es wert sind, unterstützt zu werden!

Gewürze werden oftmals mit anderen Nutzpflanzen in ökologisch nachhaltiger Mischkultur angebaut. Zudem gleichen die zusätzlichen Erträge aus dem Gewürzanbau

Weltmarktpreisschwankungen für z.B. Kaffee aus. Selbst kleine Erntemengen sind wirtschaftlich sinnvoll, denn vor allem für Bio-Qualität erzielen die Kleinbauern im Fairen Handel einen guten Preis. Bei allen Gewürzen und Kräutern verzichtet dwp auf künstliche Zutaten wie z.B. Farbstoffe und Aromen.

#### **dwp-Partner**

Die Vanille-Schoten werden von genossenschaftlich organisierten Kleinbauern in Indien biologisch angebaut, d.h. in Mischkultur mit Kokosnuss, Zuckerpalme und anderen Kulturpflanzen.

#### **Qualitätsmerkmale**

Gute Qualität erkennt man bei der Vanille daran, dass die Schoten dunkelbraun und noch etwas feucht sind, nicht brechen und mit der Zeit kleine Kristalle ausschwitzen.

Vanille aus Indien hat einen ganz besonders hohen Gehalt an Vanillin, d.h. mehr als 2,5% statt üblicherweise weniger als 1,8% (Vanille aus Madagaskar). Bei einem hohen Gehalt an Vanillin schwitzen die Vanilleschoten dieses Vanillin nach und nach in Form von Kristallen aus. Diese Kristalle reihen sich nach und nach aneinander und bilden eine Art von Haaren. In Extremfällen bilden diese Haare einen Pelz, der nicht mit Schimmel verwechselt werden darf.

Schimmel auf Vanille würde eine kompakte Kruste bilden und sich deutlich von den Kristallhaaren unterscheiden. Außerdem nehmen schimmelige Vanilleschoten einen starken unangenehmen Geruch an.

#### **Verwendungs-Tipps**

Vanille passt wunderbar zu Eiscreme, Pudding, Kuchen, Schokoladen- und Obstdesserts. In kleinen Mengen verleiht sie auch pikanten Speisen einen köstlichen Geschmack.

#### **Rezept-Tipps**

##### **Vanille-Eis**

Zutaten (für ca. 1l): 4 Vanilleschoten, 0,5l Milch, 1 Kaffeebohne, 6 Eigelb, 150g Zucker, 0,25l Doppelrahm

Vanilleschoten aufschlitzen und die Samen in einer Schüssel auskratzen. Leere Schoten mit der Milch und der Kaffeebohne kurz aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Eigelb mit Zucker zu

einer dicklichen Creme aufschlagen. Vanillemilch nochmals aufkochen, die Schoten entfernen und die kochend heiße Milch in die Eicreme rühren. Das Ganze vorsichtig bis kurz vor dem Kochen erhitzen, so dass die Creme zu binden beginnt, aber das Eigelb nicht gerinnt. Sofort in die Schüssel mit den Vanillesamen geben und Doppelrahm einrühren. Creme auskühlen lassen und in Tiefkühlbehälter füllen. Während des Gefrierprozesses 2-3 Mal mit einem Mixer gründlich verrühren.

### **Vanillezucker**

2 Vanilleschoten halbieren und die ausgekratzten Samen zusammen mit den Schoten und 300g Zucker in einem gut verschlossenen Gefäß 1-2 Wochen ziehen lassen. Fertig!

### **Lagerung**

Eine optimale Lagerung von Gewürzen, ob als Rohgewürz, als Mischung oder getrocknet, ist entscheidend, denn Luft- und Lichteinflüsse können das Aroma und damit die Würzkraft stark vermindern. Zu empfehlen sind Gewürzdosen oder -gläser mit luftdichtem Verschluss, die kühl und trocken gelagert werden. Achtung: Gewürze nicht direkt über der Kochstelle aufbewahren! Beachten Sie bitte das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum.



Die erste bundesweite Fairhandelsgenossenschaft ist eines der führenden Fairhandelsunternehmen in Deutschland. Die langjährige Zusammenarbeit mit weltweit über 60 Produzentengruppen, persönliche Kontakte, zinsfreie Vorfinanzierungen und fairen Produzentenpreise - die zu den höchsten weltweit zählen - ermöglichen besonders hochwertige und oft einzigartige Produkte. Der Faire Handel von dwp setzt auf Kleinbauern und Kleinproduzenten und fördert eine umwelt- und sozialverträgliche Entwicklung. dwp ist traditionell eng mit den Weltläden verbunden, die die Mehrheit der Genossenschaftsanteile halten.

Entdecken Sie das umfangreiche Gesamtangebot von dwp!

Fragen Sie in Ihrem Weltladen oder besuchen Sie unsere umfangreichen Internetseiten mit vielen Hintergrundinformationen und direkter Bestellmöglichkeit: [www.dwp-rv.de](http://www.dwp-rv.de)



dwp eG  
Hinzistobler Str. 10  
88212 Ravensburg

Tel. 0751-361 55 - 0  
Fax. 0751-361 55-33  
info @dwp-rv.de  
[www.dwp-rv.de](http://www.dwp-rv.de)