

Vanillesoße

Das Rezept ergibt 500ml Vanillesoße. Ihr könnt sie warm oder kalt genießen.

Zutaten:

500ml Milch

2 Eigelbe

2 TL Stärke

30g Zucker

Mark einer ½ Vanilleschote

Zubereitung:

450ml Milch in einen Topf geben und aufkochen. Die restliche Milch mit den Eigelben, der Stärke, dem Zucker und dem Vanillemark glattrühren.

Sobald die Milch kocht, die Stärkemischung dazugeben und das Ganze nochmals aufkochen. Fertig!!

Gutes Gelingen!!!