



## VANILLESOSSE SELBST GEMACHT / ORIGINALE & VEGANE VERSION



Hallo meine Lieben,

ich kenne wirklich niemanden, der keine Vanillesoße mag. Und wenn sie dann auch noch selbst gemacht ist, schmeckt sie umso besser. Manche wissen wahrscheinlich gar nicht, wie einfach es ist, eine Vanillesoße selber herzustellen. Wahrscheinlich kennen nicht einmal alle den Geschmack einer echten Vanille, da die Industrie uns oft das künstliche "Vanillin-Aroma" verkaufen will. So kommt es auch, dass uns die Industrie weiß machen will, dass eine Vanillesoße gelblich ist.

Wenn man diese aber mal selbst gemacht hat, weiß man, dass die gelbliche Farbe nicht von der Vanille selbst, sondern vom Eigelb kommt, welches in der originalen Vanillesoße enthalten ist. Da aber natürlich nicht alle ein Eigelb in ihrer Soße haben möchten, oder sich vegan ernähren, gibts in meinem [Video](#)

einfach beide Versionen: einmal die originale und einmal die vegane Vanillesoße.

Von der Zubereitung her sind beide sehr ähnlich und vor allem sehr einfach. Ihr müsst keine Bange haben, dass das Eigelb in eurer Soße gerinnt, da wir direkt alle Zutaten gründlich miteinander vermischen und langsam erhitzen. So kann wirklich nichts mehr schief gehen.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

### ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote aufschneiden, mit dem Messerrücken das Mark heraus kratzen.

Das Vanillemark mit den restlichen Zutaten in einem kleinen Topf vermischen. Wer möchte, gibt nun die ausgekratzte Vanilleschote dazu, damit der Vanillegeschmack intensiver wird. (Oder ihr verwendet die Schote, um daraus Vanillezucker\* herzustellen.)

Bei mittlerer bis mittelhoher Hitze wird nun die Mischung unter ständigem Rühren aufgekocht, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Soße durch einen Sieb streichen, ggf. Vanilleschote entfernen und mit einer Folie direkt über der Soße abdecken, damit sich keine Haut bildet.

Nach einer kurzen Abkühlzeit kann die Soße umgefüllt oder direkt verwendet werden. Im Kühlschrank hält sie sich etwa 3-4 Tage.



Beim Abkühlen wird die Soße dicker. Wem sie zu dick ist, der gibt weniger Stärke dazu. Wer die Soße warm genießen möchte, sollte etwas mehr Stärke einarbeiten, damit die Soße im warmen Zustand dicker wird. Man kann auch im Nachhinein noch Stärke einarbeiten, indem man etwas Milch mit Stärke verrührt und zu der kochenden Masse dazu gibt. Niemals die Stärke direkt in den Topf geben, das gibt Klümpchen.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Zubereiten eurer Vanillesoße Eure Sally <3

### ECHTE VANILLESOSSE:

- ☐ **350 g** Milch (gerne auch einen Teil durch Sahne ersetzen, muss man aber nicht)
- ☐ **5 EL** Zucker (ich nehme selbst gemachten Vanillezucker\*)
- ☐ **1 TL** Speisestärke
- ☐ **1** Vanilleschote
- ☐ **3** Eigelbe

### VEGANE VANILLESOSSE:

- ☐ **500 ml** Sojamilch (oder Reismilch, oder andere vegane Milcharten)
- ☐ **20 g** Speisestärke
- ☐ **40 g** Zucker (ich nehme selbst gemachten Vanillezucker\*)
- ☐

## VANILLESOSSE SELBST GEMACHT / ORIGINALE & VEGANE VERSION



**1** Vanilleschote