

VANILLESOSSE FÜR DESSERTS / GRUNDREZEPT



Vanillesoße passt zu fast jedem Dessert. Selbst gemacht schmeckt sie mir am besten.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG

Verrühre die Milch mit Zucker, Stärke, Vanilleextrakt und dem Eigelb mit einem Schneebesen in einem Topf klümpchenfrei. Stell den Herd auf mittelhohe Hitze und lass die Vanillesoße während dem Rühren in etwa 4-5 Minuten aufkochen. Zieh sie dann vom Herd herunter und decke sie direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab, damit sich keine Haut bildet. Lass die Soße abkühlen oder serviere sie noch warm. Im Kühlschrank ist sie mehrere Tage haltbar. Rühre sie vor dem Servieren kurz durch.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN FÜR 200 ML:

- 175 ml** Milch
- 3 EL** Zucker
- ½ TL** Speisestärke
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Eigelb