heute gibt es...

Vanillesauce

Zutaten: (für ca. 400ml)

- 400ml Milch
- 2 TL Speisestärke
- 1 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 200ml Sahne
- 5 EL Zucker

Zubereitung:

1. Die Milch und die Speisestärke in einen Topf geben – für die einfache Menge sollte der Topf ein Volumen von ca. 3 Liter habe, damit anschließend nichts überkocht – und mit dem Schneebesen verquirlen.
2. Das Eigelb hinzugeben und gut einrühren.
3. Nun die Vanilleschote halbieren, mit dem Messerrücken das Vanillemark herauskratzen und in die Milch geben.
4. Anschließend die ausgekratzte Vanilleschote, die Sahne und den Zucker zur Eimasse dazugeben.
5. Unter ständigem Rühren die Sauce bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Das Ganze so lange köcheln lassen, bis die Vanillesauce etwas zäher wird – rühren nicht vergessen!
6. Die...

auf meinem Blog weiterlesen]]> https://heute-gibt.es/vanillesauce/feed/ 2