
Vanillesoße

Zutaten:

750 ml Milch 1,5 %

Mark einer ½ Vanilleschote

20 g Speisestärke

1 Ei

60 g Zucker

Milch bis auf eine halbe Tasse mit dem ausgeschabten Vanillemark zum kochen bringen. Milch vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Das Ei mit der Speisestärke und dem Zucker verrühren. Mit einem Schneebesen die Masse in die heiße Milch einrühren. Kurz wieder auf den Herd stellen, kräftig schlagen und dabei nicht kochen lassen. Wenn die Soße anfängt cremig zu werden, vom Herd nehmen. Mit einem Stück Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank zwei bis drei Stunden kühlen.

