



## Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 27.10.2022

## Vanillesauce

### Zutaten:

1 Vanilleschote  
300 ml Milch  
2 EL Zucker  
200 ml Sahne  
1 Eigelb (Größe M)  
2 TL Speisestärke

### Zubereitung:

1. Für die **Vanillesoße** die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
2. Milch, Zucker und Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Dabei regelmäßig umrühren.
3. In einer Schüssel Sahne, Eigelb und Speisestärke gründlich miteinander verrühren.
4. Die Eigelb-Mischung zur kochenden Milch in den Topf geben und unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen. Vanillesoße vom Herd nehmen und servieren.