

Vanillesoße.

 **10 Min.**

Vorbereitung

 **10 Min.**

Gesamtzeit

 **einfach**

Aufwand

Zutaten für 4 Portionen:

Vanilleschote

ml Milch

EL Stärke

g Zucker

Ei (M)

Zubereitung:

1 Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen.

2 Milch, Stärke, Vanillemark und Zucker in einen kleinen Topf geben und noch kalt verrühren.

Tipp: Die ausgekrazte Schote mit etwas Zucker in ein Schraubglas geben – so wird daraus nach ein paar Tagen Vanillezucker.

3 Soße unter Rühren einmal aufkochen.

4 Ei in die Milch-Stärke-Mischung rühren. Die Soße unter ständigem Rühren leicht erhitzen, bis sie die perfekte Konsistenz hat.

5 Soße durch ein Sieb in eine kalte Schüssel passieren.