

Vanillesauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 ml Milch, 2 Eigelbe, 4 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Esslöffel Speisestärke.

Die Vorbereitungen:

Speisestärke mit ein paar Esslöffeln Milch verrühren, Zucker, Vanillezucker und die Eigelb schaumig rühren.

Die Zubereitung:

Eischaum, Milch und verrührte Stärke miteinander mischen und auf kleiner Flamme bis kurz vor Aufkochen erhitzen (NICHT kochen, da dann das Eigelb gerinnt), wenn es gebunden ist, vom Herd nehmen und unter regelmäßigem Rühren in einer Schüssel mit kaltem Wasser abkühlen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!