



# vanillesoße

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Grundmenge: 2-3 Personen

## Zutaten:

- 3 Eigelb
- 30 g Zucker
- 4 g Vanillezucker
- 40 g Speisestärke
- 1 Vanilleschote
- 400 ml Milch



## Zubereitung:

1. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen
2. Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Stärke und Vanillemark in einem kleinen Topf glattrühren
3. Nach und nach die Milch zugeben und gut durchrühren
4. Bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen, bis die Soße andickt

Je nach Geschmack kann die Soße durch Zugabe weiterer Milch noch verdünnt werden.