

Vanillesoße

500 ml Milch	<ul style="list-style-type: none">- 6 EL der Milch in eine Tasse geben- Die restliche Milch in einen Topf geben
½ Vanilleschote	<ul style="list-style-type: none">- Längs halbieren und Mark herausziehen
30g Zucker	
1 Prise Salz	<ul style="list-style-type: none">- In die Milch im Topf geben- Langsam zum Kochen bringen-
20 g Speisestärke	<ul style="list-style-type: none">- Zu der Milch in die Tasse geben und gut verrühren- In die kochende von der Kochstelle genommene Vanillemilch rühren- Unter Rühren einmal aufkochen lassen- Die fertige Soße im Topf abkühlen lassen, dabei öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet- Erst kurz vor dem Servieren in einen Gießer füllen

Tipp: Statt ½ Vanilleschote kann 1 Päckchen Vanillezucker verwendet werden.