

Vanillesauce

Zutaten:

500 ml	Milch
50 g	Zucker
2	Eigelbe
15 g	Stärke
1/2	Vanilleschote

Zubereitung:

Zwei Drittel der Milch in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Die restliche Milch mit Zucker, Eigelb und Stärke vermischen. Eine halbe Vanilleschote auskratzen und das Mark ebenso untermischen. Sobald die Milch aufgeköcht ist, die Eigelb-Stärke-Mischung untermischen. Die Vanillesauce unter ständigem Rühren aufkochen.