

Einfache, schnelle Vanille Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Für jeden Tag, mit echter Vanille veredelt, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Mark 1 Vanilleschote oder 2 Tütchen Vanille Zucker
- 450 ml Milch
- 2 El Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 g Speisestärke
- 2 Eigelbe

Zubereitungsart

Schritt1

Die Speisestärke mit 2 El kalter Milch glatt rühren, ebenso die Eigelbe.

Schritt2

Die Milch mit dem Zucker, dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote (Oder mit Vanille Zucker) aufkochen. Danach etwas "ausziehen lassen, die Schote wieder entfernen.

Schritt3

Erneut aufs Feuer geben und die Speisestärke einlaufen lassen. Ca. 2 min. ausköcheln lassen, dann die Eigelbe dazu geben.

Schritt4

Nicht mehr kochen lassen, die Eigelbe mit der Resthitze ausgaren lassen.

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** grundrezept, vanille, Vanillesoße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/einfache-schnelle-vanille-sauce/>