

# 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/>