

# Selbstgemachte Vanillesauce

---



## **Zutaten (4 Portionen):**

3 Eigelb

20 g Zucker

20 g Vanillezucker

10 g Speisestärke

350 ml Milch

1 Vanilleschote

## **Zubereitung:**

Vanilleschote längs aufschneiden und mit einem Messerrücken das Mark herausschaben.

Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und Vanillemark glatt rühren.

Milch zusammen mit der Vanilleschote in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Das Eigelb-Zucker-Gemisch zugeben und alles unter ständigem Rühren so lange so lange erhitzen bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat.

Wichtig ist hierbei, dass die Vanillesauce nicht gekocht wird!

Zum Schluss die Vanilleschote heraus nehmen; die Sauce am besten frisch und warm servieren.

## **Tipp:**

Besonders lecker ist die Sauce zu Pfannkuchen, Bratäpfeln und Waffeln.

***Nährwertangaben: 166 kcal p.P., 18 g KH p.P.***