

Vanillesauce

Echte Vanille. Seidige Textur. Vollmundiger Geschmack. Vanillesauce ist an Cremigkeit und Aromatik kaum zu überbieten. Mit ihrer feinen Aromatik verfeinert sie Kuchen, Pfannkuchen sowie Desserts und umschmeichelt sogar Blaubeer-Pierogi. Das Geheimnis für die perfekte Vanillesauce: Sie frisch selbst zuzubereiten. Und das ist kinderleicht.



Vanillesauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 500 Milliliter Milch | 15 Gramm Stärke
| 30 Gramm Zucker | 2 Eigelb | 1 Prise Salz | 1 Vanilleschote



Vanillesauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Minuten): 1. Sechs Esslöffel Milch mit der Speisestärke verrühren. 2. Restliche Milch mit dem Zucker, Salz, einer ausgekratzten Vanilleschote und deren Mark erhitzen. 3. Sobald die Milch kocht, diese vom Herd nehmen, Speisestärke-Milch-Gemisch mit einem Schneebesen unterrühren und die Masse unter Rühren erneut aufkochen und für drei Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. 4. Eigelb einrühren und noch warm servieren oder kalt stellen.

Jetzt noch mehr [süße Saucen](#) und [Rezepte mit Vanille](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 111 Kalorien | 4,9 Gramm Fett | 10,3 Gramm Kohlenhydrate | 3,3 Gramm Eiweiß