

Vegane Vanillesauce

Eine feine Vanillesauce verleiht zahlreichen Desserts die perfekte cremige Note. Und am besten schmeckt sie natürlich selbst gemacht. Für eine vegane Vanillesauce braucht es dabei nur fünf Zutaten und fünf Minuten. Probier es aus!



Vegane Vanillesauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 800 Milliliter Pflanzenmilch (ich empfehle Mandelmilch oder Reismilch) | 4 Esslöffel Zucker | 50 Gramm Speisestärke | 1 Prise Salz | Mark einer Vanilleschote



| Foto: Linda Katharina Klein| Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (5 Minuten): 1. Vanilleschote auskratzen und das Mark mit 700 Milliliter Pflanzenmilch, Salz und Zucker aufkochen. 2. Stärke in den restlichen 100 Millilitern auflösen. 3. Sobald die Milch kocht, von der Hitze nehmen und das Stärkegemisch einrühren. 4. Vanillesauce nochmals aufkochen. 5. Vanillesauce heiß servieren oder kühl stellen.

Die Sauce passt hervorragend zu: [Bratapfel mit Marzipan](#)! Jetzt noch mehr [vegane Desserts](#) und weitere [süße Saucen](#) entdecken! Du suchst ein klassisches Rezept? Dann probier meine [traditionelle Vanillesauce](#)!

Nährwerte/Portion: 201 Kalorien | 2,1 Gramm Fett | 45,5 Gramm Kohlenhydrate | 0,3 Gramm Eiweiß