

Vanillesoße

Zutaten für 8 Portionen:

800 ml	Milch
6 EL	Zucker
2	Vanilleschote(n)
4	Ei(er)
2 Becher	Sahne
2 TL, gehäuft	Speisestärke

Milch, Zucker und das Mark der Vanilleschote aufkochen.

Zwischenzeitlich die Eier mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen. Speisestärke und Sahne zugeben und noch mal kurz durchschlagen.

Die Sahne-Eiermischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Kann man warm oder kalt verwenden.