



Vanillesoße



Zutaten

Zubereitung



½ I Milch½ Stange Vanille1 EL Zucker

20g Stärke

etwas Milch zum Anrühren der Stärke zurücklassen, den Rest mit dem Zucker in einen Topf geben, die Vanillestange der Länge nach aufschneiden, mit dem Messerrücken das Vanillemark herauskratzen, in die Milch geben und aufkochen

mit der kalten Milch anrühren und unter Rühren in die kochende Milch geben, abschmecken



<u>www.service-vom-hof.de</u> – Das Onlineportal mit Angeboten und Dienstleistungen der niedersächsischen Bauern

Rezept erstellt und erprobt vom Ernährungsteam der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Telefon: 0441 / 801-808 oder -818.