

Vanillesoße



Zutaten

Zubereitung



½ l Milch
½ Stange Vanille
1 EL Zucker

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



20g Stärke

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

