



schnelle Vanillesauce

i

zutaten

100 ml Sahne
75 ml Milch
2 EL Zucker
1 TL Vanilleextrakt
½ TL Speisestärke
1 Eigelb



zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren und in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen.

Entweder sofort servieren oder mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche bedecken, damit sich keine Haut bildet und abkühlen lassen.

Passt zu vielen Kuchen und Desserts, z. B. Apfelstrudel.