

Vanillesoße

Zutaten für 4 Personen

| | |
|-----------------------------|---|
| 400 ml Milch | zusammen mit |
| 3 EL brauner Zucker | |
| ¼ TL Zimt | |
| Mark einer Vanilleschote | |
| 1 TL Vanillepaste | und |
| 2 Prisen Tonkabohnenabrieb | in einen Topf geben und zum kochen bringen. Aufpassen, dass die Milch nicht überkocht oder anbrennt - gut umrühren. |
| 200 ml Schlagsahne | mit |
| 2 Eier (Größe M) | |
| 1 Eigelb | und |
| 1 gehäuften TL Speisestärke | klümpchenfrei verrühren - am besten mit einem Stabmixer - und langsam zur kochenden Milch gießen. Dabei kräftig rühren und die Milch möglichst nicht mehr kochen lassen, da sonst das Ei gerinnt. Nach kurzer Zeit dickt die Vanillesoße etwas ein, dann vom Herd ziehen und noch ein bis zwei Minuten kräftig weiterrühren. Heiß oder kalt servieren. |

Das passt dazu: Süßspeisen wie Semmelaufwurf, Kaiserschmarrn, Apfelküchlein oder Schokokuchen, Eis... Oder einfach pur.

