

Vanillesoße

Ein klassischer Begleiter für viele Süßspeisen.

Die Vanillesoße ist der klassische Begleiter für ganz viele leckere Gerichte. Egal ob zum Kuchen, beispielsweise einem heißen Apfelstrudel oder zur Roten Grütze, Vanillesoße ist immer dabei. Eine Vanillesauce lässt sich ganz einfach selber, vielleicht ist sie auch deshalb so beliebt. Wer sie einmal selber gemacht hat wird es immer wieder tun. Aufgrund ihrer Vielseitigkeit kommt sie dann auch oft zum Einsatz.

Zutaten

- ½ l Milch
- 40 g Zucker
- 1 Vanillestange
- 1 Ei
- 20 g Speisestärke

Zubereitung

- Die Milch mit Zucker und Vanille aufkochen und etwas ziehen lassen.
- Die kalt angerührte Speisestärke einrühren, nochmals aufkochen lassen. Die Vanillestange aus der Soße nehmen, das Eigelb mit etwas Soße verquirlen und einrühren.
- Die Vanillesoße während des Erkaltens öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet. Nach dem Abkühlen den steif geschlagenen Eischnee unterziehen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/vanillesosse/>