

KUCHEN UND DESSERT

Schnelle Vanillesoße ohne Ei



Rezept für die schnelle Vanillesoße ohne Ei!

- 500 ml Milch
 - 50 g Zucker
 - 1 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker
 - 2 EL Speisestärke
 - 1 Prise Salz
 - evtl. etwas Kurkuma für die Farbe
1. Die Milch, den Zucker und die Prise Salz in einen Topf geben
 2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen (bei Vanillezucker entfällt dieser Schritt)
 3. Das Vanillemark samt Schote (oder den Vanillezucker) auch in Topf geben. Die Schote kann anschließend für Vanillezucker verwendet werden
 4. 4-5 EL Milch von der Milch abnehmen und mit der Speisestärke verrühren

5. Die Milch mit Zucker, Salz und Vanille aufkochen, vom Herd nehmen und die Speisestärke einrühren und noch 1-2 Min. aufkochen lassen
6. Optional ein wenig Kurkuma dazu geben (siehe Video)
7. Die Vanillesoße etwas abkühlen lassen und mit Desserts wie Pudding, Obst, roter Grütze oder Eis genießen

**Gut verschlossen hält sich die Vanillesoße im Kühlschrank
ca. 1 Woche frisch!**