Vanillesauce

Kuchen & Desserts · ca. 500 ml · Arbeitszeit 2 Min. · Gesamtzeit 10 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 500 g Milch
- 2 Eigelb
- 40 g Zucker
- 15 g Speisestärke
- Mark ½ Vanilleschote oder 1 Pck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **7 Min./90°C/Stufe 4** kochen.
2. Warm oder kalt servieren. Beim Abkühlen gelegentlich umrühren.

Tipp: Passt zu Germknödeln, Apfelstrudel, Rote Grütze und Schokokuchen.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://www.tm5-rezepte.de/