

## Einfache Vanillesoße

### Zutaten

- 500 ml Milch
- 30 g Zucker
- ½ Vanilleschote (oder 1 Päckchen Vanillezucker)
- 1 EL Speisestärke
- 1 Ei (nur das Eigelb davon)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 10 Minuten

1. Verrühre 200 ml der Milch in einem Messbecher mit der Speisestärke und dem Eigelb.
2. Kratze das Mark der Vanilleschote aus.
3. Gib die restliche Milch mit dem Vanillemark sowie der Vanilleschote und dem Zucker in einen Topf. Bringe sie zum Kochen.
4. Sobald sie kocht, rührst du die aufgelöste Stärke hinein und lässt die Vanillesoße nochmal für 1-2 Minuten aufkochen.
5. Entferne die Vanilleschote und fülle die Soße um. Du kannst sie nun warm genießen oder abkühlen lassen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

