


Ergibt eine Vanillesauce mit intensivem Vanillearoma.

- | | | | |
|---|------------------------|---------------------------------|--|
| 1 | 750 ml
40 g
20 g | Milch
Zucker
Speisestärke | 5min Zuerst 700ml der Milch in einem Topf zusammen mit dem Zucker erwärmen. Währenddessen die restlichen 50ml der Milch mit der Stärke verrühren und beiseitestellen. |
| 2 | 1/2 x | Vanilleschote | 30min Vanilleschote auskratzen und mit der Schale in die Milch geben. Köcheln lassen und nach frühestens 30min die Schalen entfernen und erneut auskratzen. |
| 3 | | | 15min Die Stärke erneut aufrühren und unter ständigem Rühren in die Milch geben. Nochmal ziehen lassen, damit sich das Vanillearoma verstärkt. |

 Stufe 6/9 zum Erhitzen und Stufe 2/9 zum Köcheln lassen.