

Vanillesauce von lilifée

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf S. 338

5.0 g Maisstärke/Maizena	KL statt G / in Pfanne geben
1.0 Liter Milch	rühren
5.0 g Zucker	EL statt g / beifügen
2.5 TL Vanillezucker (8g)	beifügen
2.5 Stück Eier	beifügen
1.25 Stück Vanilleschote	aufschneiden, zugeben, gut mischen

unter ständigen Rühren bis zum Kochen bringen. Sofort in Schüssel absieben. Auskühlen lassen und von Zeit zu Zeit rühren.