

# Vanillesauce von lilifée

Mengen für 20 Personen

Quelle: Tiptopf S. 338

10 g Maisstärke/Maizena	KL statt G / in Pfanne geben
2 Liter Milch	rühren
10 g Zucker	EL statt g / beifügen
5.0 TL Vanillezucker (8g)	beifügen
5.0 Stück Eier	beifügen
2.5 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.