

es geht auch ohne Fertigprodukte

## **Vanillesoße**

für 4 Portionen

### **Zutaten**

500 ml Milch, 40 g Zucker, 1 halbe Vanilleschote, 20 g Speisestärke,  
1 Ei

### **Zubereitung**

1. die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen
2. von der Milch 4 Esslöffel abnehmen und darin die Speisestärke verrühren
3. in der restlichen Milch den Zucker verrühren und das Vanillemark und die Schotenhälften zugeben
4. die Milch aufkochen und wieder vom Feuer nehmen, eine viertel Stunde ziehen lassen
5. währenddessen das Ei trennen und das Eigelb verquirlen, das Eiweiß in den Kühlschrank stellen.
6. die Milch wieder aufkochen, die Schoten danach herausnehmen
7. die Speisestärke kurz aufrühren und dann zur Milch geben und alles gemeinsam aufkochen lassen, jetzt wird die Soße fester
8. die Soße vom Feuer nehmen und nun zügig das Eigelb einrühren - es sollen keine 'gelben Inseln' entstehen.
9. die Soße nun abkühlen lassen. Wenn die Soße zu schleimig wird, dann mit dem Pürierstab glatt rühren
10. wenn die Soße kalt ist, das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterziehen

### **Zeitbedarf**

30 Minuten Vorbereitungszeit, 2 Stunden zum Abkühlen

### **dazu paßt**

Rote Grütze, Schokoladenpudding, Schokoladentorte

