

# Vanillesauce

1 ½ EL Stärkemehl

8 dl Milch

in Pfanne geben, anrühren

2 EL Zucker

2 Eier

1 Vanillestängel, Mark

2 KL Vanillezucker

zugeben, gut mischen, unter ständigem Rühren knapp bis zum Kochen bringen

Sofort durch ein Mehlsieb in eine Schüssel giessen, ein Stück Klarsichtfolie direkt auf die Sauce legen, um eine Hautbildung zu vermeiden, abkühlen

Warm oder kalt servieren

**Geeignet für:**

**Schwierigkeitsgrad:** mittlere Anforderung