

Rezept für Vanillesauce

Du brauchst:

- ein kleines leeres Schraubglas
- mittelgroßer Kochtopf
- Messbecher
- Esslöffel
- Schneidebrett
- Messer
- Eine Schüssel für Abfall
- Einen Kochlöffel

Zutaten:

-
- 400 ml Milch (1,5% Fett)
- 2 Esslöffel Zucker (20g)
- 1 Esslöffel Speisestärke (10g)
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

1. Vanilleschote auf einem Schneidebrett mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen und aufbiegen.
2. Mit der stumpfen Seite des Messers das Vanillemark herauskratzen.
3. Milch, Zucker, Speisestärke und Vanillemark in einem Kochtopf gut verrühren.
4. Die ausgekrazte Schote in die Milch legen.
5. Alles zusammen kurz aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Umrühren
6. Die Vanilleschote aus der Sauce nehmen.
7. Die Sauce in eine Kanne oder Schüssel gießen und abkühlen lassen.