

Vanillesauce

Vanillesauce zu Dampfnudeln und kalten Mehlspeisen

Bei der Vanillesauce kann man eigentlich nicht viel falsch machen. Dies ist ein altbekanntes Rezept. Beliebt zu Dampfnudeln, Kuchen, Apfelstrudel, Apfelküchlein – bei vielen Desserts nicht wegzudenken. Am besten schmeckt sie hausgemacht mit echter Vanille

Zubereitung

Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen in den Topf mit der Milch geben. Auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Immer mal umrühren, damit es nicht ansetzt.

In der Zwischenzeit Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Stärkemehl glatt rühren.

Wenn es im Topf gekocht hat, die Temperatur runter schalten. Etwas Milch unter Rühren zum Eigemisch geben, damit das Ei nicht gerinnt.

Nun das Eigemisch zu der restlichen Milch geben und alles gut einrühren, es darf nicht kochen. Unter Rühren langsam wieder erhitzen.

Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Saucenoberfläche sofort mit Klarsichtfolie bedecken, damit sich an der Oberfläche keine Haut bilden kann. Sauce auskühlen lassen.

Zutaten

1 Vanilleschote

1 EL Vanillezucker

375 ml Milch

3 Eigelb

1 Tl Maisstärke

60g Zucker