**Vanillesoße**



Das brauchst du:

400 ml Milch

3 Eier

3 Esslöffel Zucker

1 Vanilleschote

1 Becher Schlagsahne

1 gehäuften Teelöffel Speisestärke

So machst du´s richtig:

1. Gib die Milch, den Zucker und das ausgekratzte Vanillemark sowie die Vanilleschote selber in einen Topf und lass alles aufkochen (immer dabei sein und rühren, sonst brennt es an!)
2. Nimm den Topf vom Herd.
3. Schlage die Eier mit einem Handrührgerät schaumig.
4. Gib die Sahne hinzu und schlage noch mal kurz auf.
5. Gib die Speisestärke in ein kleines Schüsselchen und gib etwas von der Eiermasse in die Speisestärke, so dass du sie gut umrühren kannst.
6. Gib nun die Eiermasse (nicht die Speisestärkemasse!) in den Topf mit der Milch und lass alles nochmal kurz aufkochen (immer dabei rühren!). Nimm aber vorher die Vanilleschote wieder raus.
7. Nimm den Topf vom Herd.
8. Gib die Speisestärkemasse in den Topf und lass alles nochmals ganz kurz aufkochen, bis die Soße dicklich wird.