

Vanille-Sauce

... einfach mal probieren und nie wieder Packerlsoße kaufen :-)
(Für vegane Version bitte *1 UND *2 beachten)



Zutaten (Art & Menge bitte selbst variieren):

- 1 EL Speisestärke (siehe auch Variationen)
+ 3 EL Milch*1 (für die Speisestärke)
- 500 ml Milch*1 (siehe auch Variationen)
- 2-4 EL Zucker (siehe auch Variationen)
- 1 Bourbon-Vanilleschote (ausgekratzt)
- 1 Prise Salz
- 2 Eier*2 (siehe auch Variationen)

Zubereitung:

1. Speisestärke mit 3 EL Milch*1 glatt rühren
2. restliche Milch*1 mit Zucker, Vanillemark und Salz aufkochen
3. Stärke einrühren
4. nochmals ca. 2 Min. Kochen lassen
5. Eier*2 verquirlen & einrühren
6. Warm servieren ... LECKER!

Variationen / Tipps / Sonstiges:

*1 Statt Milch kann auch Soja-, Reis-, Hafer- oder Mandelmilch etc. verwendet werden
→ Hier muss ggf. die Menge angepasst werden, 'Versuch macht Kluch'

*2 Eier einfach weglassen, bzw. ggf. etwas mehr Speisestärke und/oder Sojasahne für die Konsistenz verwenden

- A) Vanillegeschmack, Süße und/oder Konsistenz variieren
- (Roh-)Rohr-/Kokosblütenzucker, Vanillezucker oder Stevia/Xucker/Xucker light statt Zucker
 - mehr Vanillemark
 - Vanille(pudding)pulver statt Speisestärke
 - etwas Sojasahne unterheben
 - wer unbedingt Vanillesauce mit 'GELB' assoziiert, kann auch etwas Kurkuma, Safran oder Kala Namak begeben

(Zur Erinnerung – Vanille ist schwarz! Die Lebensmittelindustrie hat Vanille-Produkte mit Beta-Carotin & Eigelb nicht nur herstellungstechnisch & geschmacklich revolutioniert sondern auch fotogener gemacht!)