

Vanillesauce

2 KL Stärkemehl

4 dl Milch

1 EL Zucker

1 Ei

1 P. Vanillezucker mit Vanillesamen

1 Prise Salz

in Pfanne geben, anrühren

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, auskühlen

Die Sauce kann auch warm serviert werden