

## Vanillesauce aus dem Thermomix

Mit der vorzügliche Vanillesauce aus dem Thermomix, verfeinerst du so manche Leckerei. Wie zum Beispiel Buchteln, Germknödel, Apfelstrudel oder Desserts, um nur einige zu nennen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 3 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Gesamtzeit:** 15 min



### Zutaten

1 l	Vollmilch
4 Stk.	Eidotter
60 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
30 g	Speisestärke
1 Stk.	Vanilleschote

### Zubereitung

1. Um eine köstliche **Vanillesauce aus dem Thermomix** zuzubereiten, die Vollmilch, Eidotter, Zucker, Salz, Speisestärke und das Mark der ausgekratzten Vanilleschote in den Mixtopf geben. Auf Stufe 3 bei 80 °C 12 Minuten rühren. Die Vanillesauce umfüllen und genießen.

### Tipp

Die feine Vanillesauce aus dem Thermomix zu Buchteln, Apfelstrudel, Germknödel oder zum leckeren Topfenstrudel servieren.