

# Vanillesauce

Dieses Rezept darf in keiner Sammlung fehlen: Die klassische Vanillesauce ist im Handumdrehen zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

2 Stk. Eidotter
500 ml Milch
4 EL <a href="#">Schlagobers</a>
1 Packung Vanillepuddingpulver
1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>

## Zubereitung

1. Für die Vanillesauce die Milch in einen Topf geben und das Vanillepuddingpulver und den Vanillezucker einrühren. Unter ständigem Rühren langsam erwärmen. Eidotter und Schlagobers unterrühren. Vanillesauce nach Belieben sofort warm servieren oder zuerst abkühlen lassen.

## Tipp

Die süße Vanillesauce schmeckt zu Germ- und Topfenknödel, über Palatschinken oder einfach zu frischem Obstsalat.