

Vanillesoße

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

1 Vanilleschote
2 T Sojamilch
3 schwach geh. EL Zucker
2 EL Stärke
1 TL Margarine

- Sojamilch bis auf 5 EL in einen Topf geben, Zucker und Margarine dazu.
- Das Mark aus der Vanilleschote kratzen, ausgeschabtes Mark sowie die Schote zur Sojamilch geben, alles zum Kochen bringen.
- Die Stärke gut mit der restlichen Sojamilch verrühren, in die kochende Vanillemilch einrühren und nochmal aufkochen lassen.
- Vanilleschote herausnehmen.