

Vanillesoße

Diese klassische Vanillesoße passt wunderbar zu vielen Desserts und Kuchen - Vanillesoße selber machen.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Vanillesoße:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
40 g Zucker (2 geh. EL)
500 ml Milch

Wie koche ich eine Vanillesoße?:

1 Vorbereiten:

Soßenpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch mit einem Schneebesen glatt rühren.

2 Vanillesoße kochen:

Übrige Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und das angerührte Pulver mit dem Schneebesen einrühren. Soße unter Rühren einmal kurz aufkochen.

3 Die Vanillesoße vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Vor dem Servieren nochmals **kräftig** durchrühren.

Abwandlung für sahnige Vanillesoße:

100 ml der Milch durch Schlagsahne ersetzen und die Vanillesoße wie oben angegeben zubereiten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Vanillesoße passt z. B. zu Kompott, Roter Grütze, Bratapfel oder [Apfelstrudel mit Blätterteig](#).

