

Vanillecrème

Dauer: ca. 15 min.

Zutaten

- 250 ml Milch
- 45 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 20 g Maizena (Maisstärke)
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz



Zubereitung

1. Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen
2. Vanillemark mit den restlichen Zutaten in eine kleine Pfanne geben und mit dem Schneebesen mischen, bis sich alles verbunden hat
3. Unter ständigem Rühren auf mittlerer Hitze aufkochen, bis die Crème bindet
4. Sobald die Crème bindet, unter kräftigem Rühren (nicht anbrennen lassen) noch ca. 1 min. weiterköcheln
5. In eine Schüssel umfüllen, sofort die Crème direkt mit Frischhaltefolie bedecken (damit sich keine Haut bildet)
6. Auskühlen lassen