

Vanillesauce nach Dr. Oetker für 12 Personen

Zutaten:

- 1 L Milch
- 2 Päckchen Dr. Oetker Vanillesauce
- 80 g Zucker (ca. 6 EL)

Anleitung:

1. Die Milch in einen Topf geben und langsam erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen.
2. Während die Milch erhitzt wird, die beiden Päckchen Dr. Oetker Vanillesauce und den Zucker in eine Schüssel geben und gut vermischen.
3. Sobald die Milch heiß ist, die Vanillemischung langsam einrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Den Topf zurück auf den Herd stellen und die Mischung unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen.
5. Die Vanillesauce weiter rühren, bis sie eindickt und eine cremige Konsistenz erreicht hat. Dies dauert in der Regel 1-2 Minuten.
6. Sobald die Vanillesauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat, den Topf vom Herd nehmen.
7. Die Vanillesauce in eine Schüssel oder Gläser füllen und abkühlen lassen.
8. Die abgekühlte Vanillesauce kann sofort serviert werden oder im Kühlschrank aufbewahrt werden, bis sie benötigt wird.

Diese Vanillesauce von Dr. Oetker passt wunderbar zu Desserts wie Pudding, Obstsalat, Crêpes oder Waffeln oder Bratäpfel.

Guten Appetit!