

Vanillesoße (ohne Ei)

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	15 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

2 El.	Maismehl, fein gemahlen	2-3 El.	Blütenhonig
350 ml	Milch	50 g	Sahne
1 Spritzer	Zitronensaft	4 Prisen	Naturvanille, gemahlen

Zubereitung:

Maismehl, die Milch und den Blütenhonig kalt vermengen, unter Rühren aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Anschließend nachquellen und erkalten lassen. Zum Schluss die Sahne unterheben, mit dem Zitronensaft und der Naturvanille abschmecken. Tipp: Honige können hydratspaltende Enzyme enthalten. Um ein Verflüssigen der Masse bei der Kaltzugabe von Honig zu vermeiden, kann der Honig kurz mitgekocht werden.