

Wir servieren  
Ihnen Kuchen  
für Gourmets

*La Cuisine*  
**KÜCHENSTUDIO**

74889 Sinsheim  
Lange Straße 22  
Tel. 07961-13010

## Vanillesoße (ohne Ei)

### Rezept-Info:

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

### Zutaten:

2 Ei.	Maismehl, fein gemahlen	2-3 Ei.	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.