

Vanillecreme

Vanillecreme ohne Cremepulver:

500 g Sojamilch
60 g Stärke (zB. Maizena)
100 g Zucker
2 Vanilleschoten oder
2 TL Vanille
1 Prise Salz
etwas Kurkuma (für die Farbe)

1. 3 EL (30 g) Milch mit der Stärke, dem Vanillemark und dem Salz anrühren.
2. Restliche Milch mit dem Zucker aufkochen.
3. Stärkegemisch in die Pfanne zur Milch geben, dabei von Anfang an gut rühren damit es keine Klumpen gibt. Nochmal kurz aufkochen lassen.
4. Vanillecreme in eine Glasschüssel füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Vanillecreme mit Cremepulver:

1 Packung Cremepulver (zum Kochen)
500 g Sojamilch

1. Vanillecreme nach Packungsbeilage zubereiten
2. Vanillecreme in eine Glasschüssel füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

