

Vanillesoße

Der süße Traum für dein Dessert – unsere Vanillesoße eignet sich ideal für Kuchen, Apfelstrudel, Waffeln, Rote Grütze, Früchte oder Eis.

Noch hinzuzufügen: 400ml Milch, 2EL Zucker

Zubereitung:

1. Soßenpulver mit 2 EL (pflanzlicher**) Milch und Zucker anrühren.
2. Restliche Flüssigkeit in einen Topf geben und aufkochen.
3. Angerührtes Pulver hinzugeben und unter Rühren 2 Minuten leicht köcheln lassen.

**Konsistenz kann bei pflanzlicher Milch abweichen

Tipp: Streue etwas Zucker auf die Oberfläche der Soße
- so entsteht keine Haut.

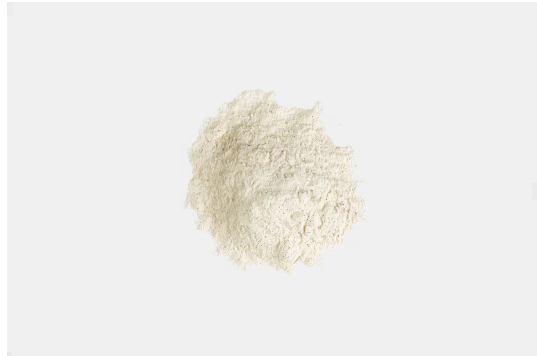
Inhalt: 16g

Zutaten: Maisstärke*, Hagebuttenpulver*, gemahlene Vanille* 2,7%, Meersalz.

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1455 kJ (339 kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	84 g
-davon Zucker	1,5 g
Ballaststoffe	1,6 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz ²⁾	0,3 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe
• Vanille

Empfohlene Gebindegrößen

