

# TRIBI'S KOCHSHOW



## MENÜ

Vanillesauce





## ÜBER DAS GERICHT

Vanillesauce ist eine Dessertsauce, die man warm oder kalt zu Eiscreme, süssen Aufläufen, Früchten, Puddings oder Mehlspeisen z.B. Apfelkuchen serviert wird.

**Allergene:** Vanille, Laktose, Eier

**Hier geht es zum Kochvideo:**

[https://www.youtube.com/watch?v=luCGa8NGpEk&feature=emb\\_logo](https://www.youtube.com/watch?v=luCGa8NGpEk&feature=emb_logo)

## EINKAUFLISTE

Diese Einkaufsliste ist für Vanillesauce für vier Personen.

Was du bereits zu Hause haben solltest: Zucker, Milch, Salz

### Die Sauce

- |                         |                |
|-------------------------|----------------|
| • Vollmilch             | 360g           |
| • Zucker                | 125g           |
| • Eigelb oder ganzes Ei | 4x20g/2x45g    |
| • Vanilleschote         | 1Stk.          |
| • Salz                  | 1 kleine Prise |

## MATERIALLISTE

Diese Geräte oder Küchenwerkzeuge brauchst du zu Hause, um das Menü zu kochen.

- |                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| • Grosse Schüssel | • Messer        |
| • 2-Liter Pfanne  | • Schneidebrett |
| • Schwingbesen    | • Sieb          |
| • Litermass       |                 |

## FRAGEN ODER ANREGUNGEN?

Melde dich bei: [phillipp@treibhausluzern.ch](mailto:phillipp@treibhausluzern.ch)