

## Kagecreme

2 æg  
2 spsk. Sukker  
2½-3 tsk maizena  
2½ dl. Mælk  
¼ stang vanilie eller 1 tsk. Vaniliesukker



Pisk det hele æg godt med sukkeret og pisk maizenaen i.  
Bland det med den kolde mælk og vanilie.  
Bring cremen i kog under piskning og lad den koge godt igennem.  
Rør af og til i cremen under afkølingen.