

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.