

## Klassische Vanillesauce

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



schlagen. Heiße Vanillemilch nach und nach unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren.

- 3 -

Alles zurück in den Topf geben und unter stetigem Rühren auf 80 °C erhitzen, bis die Masse bindet und andickt. Darauf achten, dass die Masse nicht kocht, da das Eigelb sonst gerinnt.

- 4 -

Vanillesauce sofort in ein kaltes Gefäß gießen, um den Garvorgang zu unterbrechen. Abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

- 5 -

Vanillesauce bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei Tagen verbrauchen.

### Zutaten für 4 Portionen

1 Vanilleschote  
250 ml Milch  
250 ml Sahne  
5 Eigelb  
70 g Zucker

Knuspriger Strudel, rote Grütze, Zwetschgenknödel oder winterlicher Bratapfel - diese süßen Klassiker haben alle eine traditionelle Begleiterin, ohne die sie nur äußerst selten den Teller betreten. Zückt die Schneebesens und haltet die Dessertlöffel bereit: Hier kommt sie, die einzig wahre, verführerisch cremige Vanillesauce!

- 1 -

Vanilleschote längs einschneiden und Mark herauskratzen. Milch, Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

- 2 -

Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig