Vanillesauce

Kategorien:
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

120 g Schlagobers
1/8 Liter Milch
1 Vanilleschote
1 Pkt Vanillezucker
2 Eigelbe

Zubereitung

Für die Vanillesauce zunächst 120 g Schlagobers mit 120 ml Milch in einen Topf geben.
Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Teelöffel auskratzen.
Vanillemark und Vanilleschote in die Milch geben.
Vanillezucker zufügen und unter Rühren aufkochen.
Vanillemilch anschließend ca. 10 Minuten bei ausgeschalteter Herdplatte ziehen lassen.
Vanilleschote wieder entfernen.
Eigelbe in die Vanillemilch geben und mit dem Schneebesen verrühren.
Vanillemilch unter Rühren langsam wieder erhitzen, aber nicht kochen lassen, da sonst das Eigelb ausflockt.
So lange rühren, bis die Vanillesauce anfängt dicklich zu werden.
Vanillesauce wieder abkühlen lassen und dabei hin und wieder umrühren.
Vanillesauce bis zu Servieren abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
Dabei dickt die Vanillesauce noch etwas ein.
Kurz vor dem Servieren Vanillesauce noch einmal umrühren.