

Vanille-Sauce

Zutaten:

200g Milch

200g Sahne

30g Zucker

1 Vanille-Schote

Oder

2 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker

4 Eigelbe

Herstellung:

Milch, Sahne und Zucker in einen Topf geben. Die Vanille-Schote halbieren und das Mark auskratzen. Mark und ausgekratzte Schotenhälften in den Topf geben. Alles zusammen einmal kurz aufkochen lassen und dann für 15 min ziehen lassen.

Dann die Vanilleschote aus der Milch nehmen. Die Eigelbe mixen und mit einem Schneebesen in das Milch-Sahne-Gemisch einrühren.

Nun die Masse auf dem Herd, unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen, erhitzen bis die Masse kurz vor dem Kochen ist. Nun unter schnellem Rühren die Masse so lange schlagen bis sie leicht zähflüssig sind.

Topf mit der Masse in einer Schüssel mit Eiswasser unter ständigem Rühren runterkühlen.

Anschließend in eine andere Schüssel oder Sauciere füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie bitte auf die Sauce etwas drücken, so wird verhindert das ggf. eine Haut entsteht.

Im Kühlschrank bis zum Servieren aufbewahren.

Passt zu Apfel-Strudel, Eis, Dampfnudeln, Germknödel und vielem mehr.