



## Vanillesoße

4-6 Portionen

1 Vanilleschote  
250 ml Sahne  
60 g Zucker  
4 Eier

Vanilleschote aufschneiden und auskratzen  
Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Sahne mit Zucker, Vanillemark und Vanilleschote aufkochen. Vom Feuer nehmen und die Schote entfernen. Die Eigelb dick aufschlagen und in die heiße Sahne geben. Kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren.