



Vanillesoße

Man nehme für ca. 500 ml:

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 Herd nehmen und die Schote entfernen. Die Eigelbe dick aufschlagen und in die heiße Sahne geben. Noch einmal bis kurz vorm Kochen erhitzen, vom Herd nehmen und im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren.