



Vanillesoße

Man nehme für 500 ml:

1 Vanilleschote	längs aufschneiden und das Mark herauskratzen
250 ml Sahne	
60 g Zucker	
4 Eier	

- Sahne mit Zucker, Vanillemark und der Vanilleschote aufkochen. Vom Herd nehmen und die Schote entfernen. Die Eigelbe dicklich aufschlagen und zur Soße geben. Bis kurz vorm Kochen erhitzen und dann wieder vom Herd nehmen. Im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Dabei immer wieder rühren.