

Vanillesauce (ohne Stärke) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 l Milch, 0,5 l Sahne, 10 mittelgroße Eigelb, 200 gr Zucker, 2 Vanillestangen.

Die Vorbereitungen:

Eier trennen; Vanilleschoten in der Mitte aufschneiden und Vanillemark rauskratzen.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in einen großen Topf geben und bei geringer Wärmezufuhr (darf nicht kochen [60°C]) unter ständigem Rühren zur Rose abziehen. Sobald dies geschehen ist sofort von der Kochstelle nehmen und in ein kaltes Gefäß umfüllen, da sie sonst durch das Eigelb ausflockt (wäre schade drum). Falls Sie es nicht rechtzeitig geschafft haben sollten, ist sie noch zu retten, indem Sie sie durch ein feines Sieb passieren. Heiß oder kalt zu genießen.