



Vanillesauce

Rezept für: 4 Portion

Zutaten:

200 ml Milch
50 ml Sahne
2 EL Zucker
½ Vanilleschote
2 Eigelbe
1 TL geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

Zubereitung:

Gib Milch und Sahne in einen kleinen Topf. Kratze das Mark aus der Vanilleschote und gib es zur Sahnemilch, genauso wie die geriebene Zitronenschale. Koche die Mischung einmal auf, nimm sie vom Herd und lasse sie 10 Minuten ziehen.

Schlage jetzt die Eigelbe, das Salz und den Zucker in einem zweiten Topf mit dem Schneebesen gut schaumig.

eier-zucker

Gieße die warme Vanillemilch hinzu, rühre sofort um und lasse die Vanillesoße nun auf kleinster Flamme ganz langsam unter regelmäßigem Rühren reduzieren. Gehe am besten nicht vom Herd weg, es muss ständig gerührt werden, auch an den Rändern des Topfes.

Sie soll schön dickflüssig werden. Wenn sie die gewünschte Konsistenz hat, nimm den Topf vom Herd, lasse sie abkühlen und serviere sie.