

Vanillesoße

Zutaten | 4 bis 6 Portionen

250 ml	Milch
2	Eigelb
2 Stangen	Vanille
100 ml	Sahne
60 g	Zucker

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Einen Topf mit Wasser auf dem Herd erhitzen.
- Eine Schüssel – am besten aus Metall – sollte in diesen Topf gehängt werden können, um dort die Masse im Wasserbad zu schlagen. Die Schüssel sollte das Wasser nicht berühren, sondern nur vom Dampf umgeben sein.
- Milch, Eigelbe, Sahne und Zucker in die Schüssel geben.
- Mit einem scharfen Messer das Mark der Vanilleschoten heraus kratzen und zu den übrigen Zutaten geben.
- Die Vanillemilch mit einem Rührbesen verrühren.
- Im Wasserbad die Masse so lange rühren, bis sie eingedickt ist.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 75 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
141 kcal	8,80 g	12,7 g	2,84 g	76,4 mg