

Vanillesoße mit ganzen Eiern

Zutaten | 4-6 Portionen

400 ml	Milch
1	Vanilleschote
60 g	Zucker
4	Eier
100	Sahne
1 El	Speisestärke

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung:

- Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.
- Die Milch in einen Topf geben. Vanillemark, die ausgekrazte Vanilleschote und den Zucker hinzufügen und alles langsam erhitzen.
- In einer Schüssel die Eier mit der Sahne und der Speisestärke glatt verrühren.
- Die Vanilleschote aus der Milch nehmen. Die Eier-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren zur warmen Milch geben und einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend die Hitze reduzieren und die Soße unter Rühren noch kurz eindicken lassen.
- Die Vanillesoße zum Schluss durch ein feines Sieb gießen und anschließend warm oder kalt servieren.

Tipp:

Die Vanillesoße schmeckt sowohl warm als auch kalt. Beim Abkühlen dickt sie noch etwas nach. Sollte sie zu fest werden, einfach mit einem kleinen Schuss Milch wieder glatt rühren.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
144 kcal	8,2 g	12,0 g	5,3 g	87,0 mg