

Vanille-Soße

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	60 g Zucker	250 ml Milch
3 Eigelb	1 EL Sahne	

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark und auch die Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Eigelb und Sahne aufschlagen, die kochende Milch vom Herd ziehen und die Eigelb mit dem Schneebesen in die heiße Vanillemilch rühren. Kräftig rühren, bis die Soße andickt. Die Soße durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Vincent Klink Donnerstag, 03. April 2008