

# Vanille-Soße

## Für 6 Portionen

4 Eier	250 ml Milch	250 ml Sahne
1 Vanilleschote	60 g Zucker	

Zunächst den Zucker in den Topf schütten und darauf die Milch und die Sahne gießen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark der Vanilleschote sowie die Schote in den Topf geben. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Alles kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den gesamten Inhalt langsam zu den Eigelben in die Schüssel gießen und gleichzeitig mit einem Schneebesen verquirlen. Dann das Ganze zurück in den Kochtopf umfüllen und auf den Herd zurück stellen. Die Masse unter Rühren so lange erhitzen, bis sie dickflüssig und cremig wird. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren.

Steffen Henssler am 25. 07. 2011