

# Vanillesauce

Zutaten für 10 Personen:

2 Vanilleschoten  
5 dl Milch  
5 dl Sahne  
150 g Zucker  
10 Eigelb



Zubereitung:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Löffel herauskratzen.

Vanillemark und Schote mit der Milch und der Sahne in einen Topf geben und aufkochen.

Für einige Minuten köcheln lassen und die Milch dann von der Herdplatte nehmen und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Eigelb mit dem Zucker vermischen und leicht schaumig schlagen.

Die Vanilleschote aus der Milch nehmen und die Eigelb-Zuckermischung unter ständigem Rühren in die Milch geben.

Die Milch darf beim Einrühren des Eigelbs nicht mehr kochen (zur Rose kochen), sonst entstehen Klumpen.

Die Vanillesauce erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen.

Etwas abkühlen lassen und servieren.