

Vanillesauce

Sauce à la vanille

Anzahl: **3.00 dl**

Rezeptgruppe: **Kalte Süßspeisen**

Saison: **Ganzjährig**

Zutaten

216 g	Vollmilch
0.30	Vanilleschote
54 g	Eigelb, pasteurisiert
30 g	Zucker
0.30 g	Salz

Vorbereitung

- Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark auskratzen.

Zubereitung

- Vanilleschote und Vanillemark zur Vollmilch geben und aufkochen.
- Eigelb und Zucker cremig rühren.
- Vanilleschote aus der Vollmilch entfernen.
- Die heiße Vanillemilch unter ständigem Rühren zum Eigelb geben.
- Die Masse in die Pfanne zurückgießen und vorsichtig zur Rose erhitzen (maximal 85 °C) .
- Die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Hinweise für die Praxis

Vanille kann auch durch andere Aromen wie Zimt, Ingwer, Instant-Kaffee oder Haselnusspaste ersetzt werden.