

1,5 Liter

Vanillesauce

Zutaten

700 g	Milch
250 g	Obers
160 g	Feinkristallzucker
1	Vanillestange
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
6	Eigelb
20 g	Vanillepuddingpulver
50 g	Milch

Arbeitsbeschreibung

1. Milch, Obers, Feinkristallzucker, Vanillezucker, Salz und eine ausgeschabte Vanilleschote verrühren und aufkochen lassen.
2. Eigelb, Vanillepuddingpulver und Milch verrühren.
3. Dieses Gemisch in das von oben kochende Milchgemisch einrühren.
4. Einmal aufkochen lassen und sofort in eine andere Schüssel um leeren.

Hinweis

- Sauce nicht kochen lassen, da diese sonst ausflocken würde.
- Sauce sofort nach dem Aufkochen um leeren, da die Resthitze des Topfes die Sauce ausflocken lässt.