

Vanillesoße

Autoren: Aleksandra, Amelie Q., Amelie R., Lenci, Laje



1 Sahne in den kleinen Topf geben.



2 Die Vanilleschoten längs aufschneiden und mit einem Messer das Mark herauskratzen.



3 Sowohl das Mark als auch die Vanilleschote in die Sahne geben.



4 Den Zucker ebenfalls zur Sahne geben und umrühren.



5 Die Eier trennen, das Eiweiß verwerfen und das Eigelb verquirlen und bereitstellen.



6 Die Sahne unter ständigem Rühren aufkochen lassen, vom Herd nehmen und anschließend 10 Minuten stehen lassen.



7 Das Eigelb in die Sahne einarbeiten.



8 Die Sauce noch einmal bis fast zum Kochen erhitzen und dabei kräftig mit dem Schneebesen schlagen bis sie anfängt dickflüssig zu werden.



9 Die Sauce erkalten lassen, dabei immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.



10 Zum Schluss die Sauce abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

4 Portionen

Material:

- kleiner Topf
- Messer
- Schneebesen
- Schneidebrett
- 2 Schüsseln

Lebensmittel:

- 1,5 Vanilleschoten
- 3 EL Zucker
- 375 ml Sahne
- 3 Eigelb