



Echte Vanillesauce, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der Klassiker, hausgemacht, vielseitig

Zutaten

- Mark 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 4 Eigelbe
- 2 El Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vanilleschote in der Länge aufschlitzen und das Vanillemark mit der Schote zur Milch, Sahne und dem Zucker geben.

Schritt2

1 kleine Prise Salz zufügen, kurz aufkochen, 10 min. "ausziehen" lassen, die Vanilleschote wieder entfernen.

Schritt3

Die Eigelbe mit etwas Sahne - Milch verrühren und mit dem Schneebesen rührend zum Ansatz geben.

Schritt4

Das Sautoire wieder auf das Feuer schieben und ständig mit einem Kochlöffel rühren, zur "Rose" bringen.

Schritt5

(Zur " Rose" bringen ist ein Fachausdruck der meint, dass man die Eigelbe gut "ausgart", einmal auf den Kochlöffel pustet, wo sich dann eine "Rose" bildet)

Schritt6

Die Vanille Sauce lässt sich sowohl warm, wie kalt zu den verschiedensten Desserts reichen.

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** hausgemacht, vanille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/echte-vanillesauce-hausgemacht/>