



Tonka - Bohnen Sauce

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Passt zu Cremes, Mousse, Eiscreme oder Früchten

Zutaten

- 3 Eigelbe
- 30 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 1 kleine Prise Salz
- 1 Tonka - Bohne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tonka Bohne mit einer Muskatnussreibe in die Milch reiben, 1 kleine Priese Salz dazu geben und kurz aufkochen, etwas ausziehen lassen.

Schritt2

Die Eigelbe, Zucker und Vanillezucker verquirlen und die heiße Tonka Bohnen Milch dazu gießen.

Schritt3

Alles wieder zurück aufs Feuer geben, erhitzen, aber keinesfalls kochen lassen. Dabei mit dem Kochlöffel ständig rühren, zur "Rose" bringen. Die Sauce cremig - dicklich werden lassen, ev. durch ein Küchensieb passieren, auskühlen lassen.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tonka-bohnen-sauce/>