

Vanille Sahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu frischen Früchten, Fruchtgrützen, Warmen Aufläufen, Schokolade etc.

Zutaten

- 0,2 l geschlagene Sahne
- 30 g Zucker
- Mark einer Vanillestange
- Etwas Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sahne halbsteif schlagen, zuckern und das Vanillemark dazu geben.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanille-sahne/>