

Bioleks: Vanille-Sauce

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-vanille-sauce

Zutaten:

- 400ml Vollmilch
- 3 Eigelb
- 2-3 EL Zucker
- 1/2 Vanilleschote

Zubereitung:

Von der Milch eine Tasse voll abnehmen und mit den Eigelben und dem Zucker verrühren.

Die restliche Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark zur Milch schaben. Die Schote ebenfalls in die Milch geben. Alles einmal aufkochen lassen. Die Eigelbmilch mit dem Schneebesen einrühren und kräftig aufschlagen. Vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen.

Die Vanille-Sauce etwas oder ganz erkalten lassen, dabei am Anfang ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 15.12.1995

Prominente Gäste: Rosi Mittermaier & Christian Neureuther