

Vanille-und Karamell-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2019/07/21/vanille-und-karamell-sauce/

Vanille-Sauce

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Vanilleschote
- 250ml Milch
- 250ml Sahne
- 4 Eier
- 60g Zucker

Zubereitung:

Den Zucker in einen Topf schütten und darauf die Milch und Sahne gießen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark sowie die Schote in den Topf geben. Alles kurz aufkochen lassen.

Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Den Topf vom Herd nehmen und den gesamten Inhalt langsam zu den Eigelben in die Schüssel gießen, gleichzeitig mit einem Schneebesen verquirlen. Das ganze zurück in den Kochtopf umfüllen und auf den Herd zurück stellen. Die Masse unter Rühren so lange erhitzen, bis sie dickflüssig und cremig wird. Danach durch ein Sieb passieren.

Karamell-Sauce

Zutaten für 6 Personen:

- 4 Eier
- 20g Butter
- 250ml Milch
- 250ml Sahne
- 60g Zucker
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben.

Den Zucker in einen Topf schütten und karamellieren lassen, dabei ab und zu den Topf schwenken, aber nicht umrühren! Ein Stück Butter hinzufügen und einrühren. Milch und Sahne dazugeben. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark in den Topf geben. Alles kurz aufkochen lassen.

Nun das Ganze in die Schüssel mit den Eigelben gießen und mit einem Schneebesen verquirlen. Dann die Masse in den Kochtopf umfüllen, auf den Herd zurück stellen und unter Rühren so lange erhitzen, bis sie eine Bindung bekommt. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren.

Rezepte: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 25.7.2011