

Vanillesauce

Die sollte man natürlich unbedingt selber kochen – dann schmeckt sie einfach unwiderstehlich gut.



Zutaten für sechs Personen:

- 3 Eigelbe
- 3 EL Zucker
- 1 Salzprise
- ½ l Milch
- 1 Vanilleschote
- etwas abgeriebene Orangenschale

Zubereitung:

- Eigelbe und Zucker in einer Kasserolle mit gewölbtem Rand dick und leicht schaumig rühren.
- Die Milch in einem zweiten Topf aufkochen, eine Vanilleschote darin einweichen. Nach 10 Minuten die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Milch rühren. Die Milch zusätzlich mit Orangenschale würzen.
- Erneut aufkochen und nach und nach zum Eigelb gießen, dabei dieses ständig mit dem Schneebesen schlagen, damit sie nicht gerinnt.
- Diese Mischung nochmals auf die Herdplatte stellen. Unter ständigem Rühren erhitzen, aber nur so weit, bis die Sauce cremig und angenehm dick wird.
- Vom Feuer ziehen und noch eine Minute rühren, damit sich die Sauce stabilisiert und nicht auseinanderfällt.

Tipp: Die Vanillesauce schmeckt warm und kalt.