

Vanillesauce



Foto: Kurt-Michael Westermann

Zubereitung:

1. Mit dem Mixer Dotter, Ei, Vanillezucker und die halbe Zuckermenge mit 1/8 l Milch verrühren. Die restliche Milch mit dem restlichen Zucker in einem mittelgroßen Topf zum Sieden bringen, die Eiermilch einrühren und auf kleiner Flamme erhitzen, aber nicht kochen. Von der Herdplatte ziehen und etwa 10 min nachziehen lassen, durch ein feines Sieb seihen. Im Wasserbad warm stellen.

Tipp:

Man kann die Vanillesauce mit frischer Vanille veredeln - sie wird im Topf miterhitzt und gibt so ihr feines Aroma frei.



Quelle:
Die Wiener Küche
Martina Hohenlohe

Kochdauer: 5 bis 15 min
Schwierigkeit: Eier-Koch
Region: Österreich, Wien
Eigenschaften: Schnelle Küche

Zutaten:

- 120 g Zucker
- 1/2 Liter Milch
- 1 Ei
- 2 Dotter
- 1/2 Päckchen Vanillezucker