

Zutaten

- 250 ml Sahne 600 ml Sahne
- 3 Eigelb
- 40 g Zucker
- 1 Stange Vanilleschote, ausgekratzt

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Vanillesauce

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für cremige Vanillesauce. Perfekt für Desserts! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Sahne und Zucker mit dem Mark und der Schote aufkochen. Unter ständigem Rühren die heiße Sahne zum Eigelb geben, wieder zurück in den Topf geben und bei geringer Hitze zur „Rose“ abziehen. Durch ein Sieb passieren und kaltstellen.