

## Vanillesoße

½ l Sahne oder Milch zum Erhitzen  
125 g Zucker  
6 Eigelb  
1 Vanilleschote

Vanilleschote ausschaben, vom Messer wieder auf die Schote schieben, mit Schote in Sahne geben und langsam erhitzen, damit Vanille-Geschmack sich gut entwickeln kann.

Eier trennen, Eigelb zu Zucker geben. Diese Ei-Zucker-Masse mit dem Rührgerät kalt aufschlagen. So lange schlagen, bis Masse hellgelb bis weiß ist.

Heiße Sahne langsam zu Ei-Zucker-Masse rühren. Schüssel auf Wasserbad setzen. Wenn es so bleiben würde, wäre die Masse zu dünn und die Vanille würde nach unten absinken, in der Creme wäre keine Vanille. Deshalb unter leichtem Rühren über Wasserbad erhitzen, dann wird Masse etwas dicker. Masse darf nicht zu heiß werden.

Die Masse wird langsam dicker, weil das im Eigelb enthaltene Eiweiß langsam gerinnt. Auch nachdem die Masse vom Wasserbad genommen ist weiterrühren, weil die Hitze ja noch in der Schüssel ist und dann würde es an der Schüsselunterseite gerinnen.

Test: Kochlöffel aus Masse heben und kurz drüber pusten: Es entsteht eine kleine „wellenförmige Bewegung nach außen“, Zeichen, dass Masse bindet.

Masse vom Herd nehmen und kurz weiterrühren.

Masse abkühlen. Fertig ist die Vanillesoße.

## Vanillemilch:

Vanilleschote über Nacht in Milch legen, dann wieder rausnehmen, Milch hat Geschmack angenommen.