Schnelle Vanillesauce

Die Schnelle Vanillesauce verfeinert so manche Süßspeise in der Wiener Küche. Mit diesem Rezept ist sie ganz leicht im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

125 dag	Feinkristallzucker
0.5 l	Vollmilch
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eidotter
0.5 Packungen	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die Schnelle Vanillesauce zuerst Ei, Eigelb, Vanillezucker und die Hälfte des Zuckers mit einem Viertel der Milch im Mixer miteinander vermischen. Die übrige Milch mit dem restlichen Zucker in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen.

2. Eiermilch einrühren und nochmal erhitzen, aber nicht kochen lassen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb streichen und sofort servieren oder bis zum Servieren in einer kleinen Schüssel im Wasserbad warm stellen.

Tipp

Die Schnelle Vanillesauce kann auch mit frischer Vanille zubereitet werden. Hierzu einfach eine Vanilleschote im Topf miterhitzen.