Vanillesauce Grundrezept

Die hausgemachte Vanillesauce gelingt cremig, aromatisch und ganz ohne Fertigprodukte. Mit echter Vanille, Eidotter und Schlagobers, das ideale Grundrezept für deine Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk.	Eidotter
1 EL	Feinkristallzucker
350 ml	Vollmilch
2 EL	Feinkristallzucker
20 g	Speisestärke
200 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Für die **Vanillesauce** die Eidotter mit einem Esslöffel Feinkristallzucker und zwei Esslöffeln Vollilch in einer Schüssel mit dem Handmixer cremig aufschlagen.
   In einer kleinen Schale Speisestärke mit 2–3 Esslöffeln Vollmilch glatt verrühren und beiseitestellen.

2. Die restliche Vollmilch, **Schlagobers** und den übrigen Feinkristallzucker in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und gemeinsam mit der Schote zur Milch geben. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen und kurz aufkochen lassen – so verhindert man das Anbrennen. Den Topf vom Herd ziehen, die Vanilleschote entfernen und die angerührte Speisetärke mit einem Schneebesen einrühren. Anschließend die Vanillesauce nochmals auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren aufkochen, bis sie sichtbar eindickt.

3. Nun die vorbereitete Eiercreme zügig unterrühren und so lange schlagen, bis eine glatte, samtige Sauce entsteht. Nicht mehr kochen lassen! Die Vanillesauce kann sofort serviert

oder vollständig abgekühlt werden – beim Abkühlen wird sie etwas fester.

Tipp