

# Vanillesauce

dg: sg

1.5 dl Milch

25 g Zucker

1.5 dl Rahm

1 Raiatea-Vanilleschote (7 g), franz. Polynesien

6 g Maizena

3 Eigelb

Das Mark der Vanilleschote auskratzen.

Maizena in 2 EL Milch einrühren.

Restliche Milch, Rahm, Zucker und Vanilleschote und Mark aufkochen. Hitze etwas reduzieren und mit Maizena-Milch und dem Eigelb verrühren und zur Rose abziehen, nicht mehr kochen.

Etwas abkühlen lassen und passieren, dann vollständig auskühlen.

Vanilleschote entfernen.

Die Crème darf nicht zu lange zu Rose kochen, sonst entwickelt sich ein zu intensives Eieraroma oder schwefeliger Geschmack.

Begleitend zu Erdbeeren und Himbeeren oder warmem Apfelkuchlein servieren.