

Vanillesoße

Zutaten

1	Vanilleschote
2 EL	Zucker
400 ml	Milch
2	Eigelb
2 EL	Sahne



Zubereitung

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren.