

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Vanillesoße

250ml Sahne - 2 EL Zucker - 1 Vanilleschote - 2 Eigelb

Die Sahne, das Mark der Vanilleschote, die ausgekratzte Schote und den Zucker zusammen aufkochen, währenddessen umrühren.

Nach dem Aufkochen von der Herdplatte nehmen und 15min ziehen lassen.

Nach der Wartezeit die verquirlten Eigelb unter die Masse rühren und erhitzen. Nicht aufkochen lassen.

Anschließend ist die Soße noch recht flüssig; wenn man sie nun kühlt, zieht sie aber an und wird fester. Sie lässt sich anschließend problemlos wieder erwärmen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Wartezeit: ca. 30 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!