



Vanillesauce

Zutaten:

VOLLMILCH ZIMMERTEMPERATUR	1 L
ZUCKER	150 G
EIGELB	200 G
VANILLESCHOTE	1



	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Zucker	150 g	In die Schüssel geben	83 °C	250 U/min	13 Min.	Geschlossen	
	Eigelb	200 g						
	Milch	1 L						
	Vanilleschote	1						
2			Rasch abkühlen, ausgießen und aufheben	–				Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Hier sind hochwertige Zutaten ausschlaggebend. Nur die Verwendung von Vollmilch sowie Eiern und Vanille von guter Qualität gewährleistet die Schmackhaftigkeit der Sauce.