

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Bourbon-Vanille-Sauce zu süßem Dessert ca. 10 Portionen

Zutaten: ein halber Liter Milch, 50 g Zucker, 2 Eigelb, 15 g Speisestärke, 1 Vanilleschote

Zubereitung: Etwas kalte Milch mit der Speisestärke verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker und dem ausgekochten Mark der Vanilleschote bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Nun die Speisestärke unter Rühren zufügen und in der Milch für 2 Minuten sanft köcheln. Dabei bitte das Rühren nicht vergessen. Den Topf vom Herd nehmen und auf ca. 80 Grad abkühlen lassen. Zuletzt die Eigelbe unter die Milch heben. Das war's.

Tipps: Die Zugabe von einem Stück Butter verfeinert die Vanillesauce, außerdem können Sie einen Teil der Milch durch Sahne ersetzen. Diese Grundsauce können Sie durch die Zugabe von z.B. Schokolade, Likör etc. verfeinern.