



www.sonntagskochen.de

Vanillesoße ohne Stärke



Eine gute Vanillesoße schmeckt schön kräftig nach Vanille und hat die typisch gelbe Farbe.

Die Vanillesoße ohne Stärke einzudicken, bedarf allerdings etwas mehr Übung. Dabei wird die Soße über dem Wasserbad “zur Rose abgezogen”.

In diesem Rezept verwende ich Vanillezucker – kein Vanillinzucker. Vanillezucker hat zumindest echte Bourbon Vanille und ist nicht so künstlich wie Vanillinzucker. Beides ersetzt natürlich keine echte Vanilleschote.



www.sonntagskochen.de

Zutaten

Portionen 3, Zubereitungszeit 20 min., Gesamtzeit 20 min., Schwierigkeit mittel

250 ml	Milch
3	Eigelb
25 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker

Zutaten für die Vanillesoße

Die Milch mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker aufkochen.

Tipp: Wer eine echte Vanilleschote verwenden will, schneidet die Vanilleschote längs auf und kratzt mit dem Messerrücken das Mark aus der Schote. Das Mark und die Schote werden dann in die Milch gegeben und mitgekocht. Außerdem muss die Menge an Zucker auf 30 g erhöht werden. Zum Schluss muss die Milch durch ein Sieb passiert werden.

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Farbe hellgelb wird. Die Eier mit ein wenig heißer Milch angleichen. Nach und nach unter ständigem Rühren die restliche Milch dazugeben.

Tipp: Die Milch mit einem Schneebesen einrühren und nicht mit der Maschine.

Die Eier-Milch auf ein Wasserbad stellen und mit einem Spatel "zur Rose abziehen". Die Vanillesoße kann zum Schluss noch durch ein Sieb gestrichen werden.

Tipp: Eine große Rührschüssel nehmen und diese auf eine kleine Sauteuse stellen. Außerdem mit einem Spatel zur Rose abziehen.



www.sonntagskochen.de

Die Vanillesoße heiß essen oder im Eisbad unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Damit sich keine Haut bildet, die Vanillesoße mit Klarsichtfolie bedecken (direkt auf die Soße).

Tipp: *Beim Abkühlen dickt die Vanillesoße weiter ein. Deshalb solltest du eine Vanillesoße für den warmen Verzehr stärker abziehen.*

Video-Anleitung für Vanillesoße auf youtube <https://youtu.be/zDMMc-Q5iDg>