

Vanillesauce


Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02895

Zutaten für 10 Personen:

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
Bio	Frischmilch	304143	800 ml
Bio	Zucker	586054	20 g
Bio	Eier	530200	2 Eigelb
	H-Schlagsahne	336611	200 ml
	Steinspeisesalz	78863	1 g
	Vanilleschoten Bourbon	328630	3 g
	Weizenstärkepuder	20138	3 g

Zubereitung:

1. Milch (oder Milch-Sahnemischung) in einen Topf geben. Vanilleschote auskratzen und Schote und Vanillekörnchen zu der Milch in den Topf geben. Mit einer Prise Salz und Zucker würzen.
2. Aufkochen lassen und ca. 10 Min. heiß ziehen lassen.
3. Restliche kalte Milch mit der Stärke verrühren. Vanillemilch erneut aufkochen lassen.
4. Milch-Stärke-Mischung mit Schneebesen unterrühren und bei geringer Hitze ca. 2 min. bei ständigem Umrühren köcheln lassen.
5. Sauce vom Herd nehmen etwas abkühlen lassen und dann das Eigelb unterschlagen.
6. Unter ständigem Rühren noch einmal ca. 2 Min. erhitzen, aber nicht mehr aufkochen.
7. Abfüllen und vollkommen abkühlen lassen.

* Nur national verfügbare Artikel.