

Zutaten für 5 Personen:

400 ml Milch
10 g Vanillezucker
½ ST Mark von der Vanilleschote

40 g Kristallzucker
4 ST Eidotter

Herstellung:

1. Dotter und Zucker schaumig rühren.
2. Milch mit Vanillezucker und Vanilleschotenmark aufkochen.
3. Milch ganz langsam in die Dottermasse gießen, dabei mit dem Schneebesen ständig rühren.
4. Creme in den Topf zurück gießen und unter ständigem rühren langsam erhitzen, bis sie bindet - nicht mehr aufkochen lassen.
5. Sauce durch einen Sieb in einen neues Geschirr gießen.

