

## REZEPT FÜR VANILLESOSSE



### VANILLESOSSE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für 4-6 Portionen | 20 Min. | + Abkühlzeit**

#### Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 250 g Schlagsahne
- 2 sehr frische Eigelb
- 50 g SweetFamily Unser Feinster



3587

#### ZUBEREITUNG

**188**

Kcal

Für 1 Portion  
(bei 6)

**2**

Gramm

Eiweiß

**10**

Gramm

Kohlenhydrate

**15**

Gramm

Fett

1. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Beides mit Sahne aufkochen.
2. Inzwischen Eigelb mit Zucker in einer hitzefesten Schüssel dickschaumig aufschlagen. Vanilleschote entfernen und heiße Sahne unter Rühren zum Eischaum gießen.
3. Schüssel über ein heißes Wasserbad setzen und ca. 8 Minuten aufschlagen, bis die Soße eindickt. Soße entweder warm verwenden oder abkühlen lassen und kalt servieren.