

REZEPT



VANILLESOSSE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

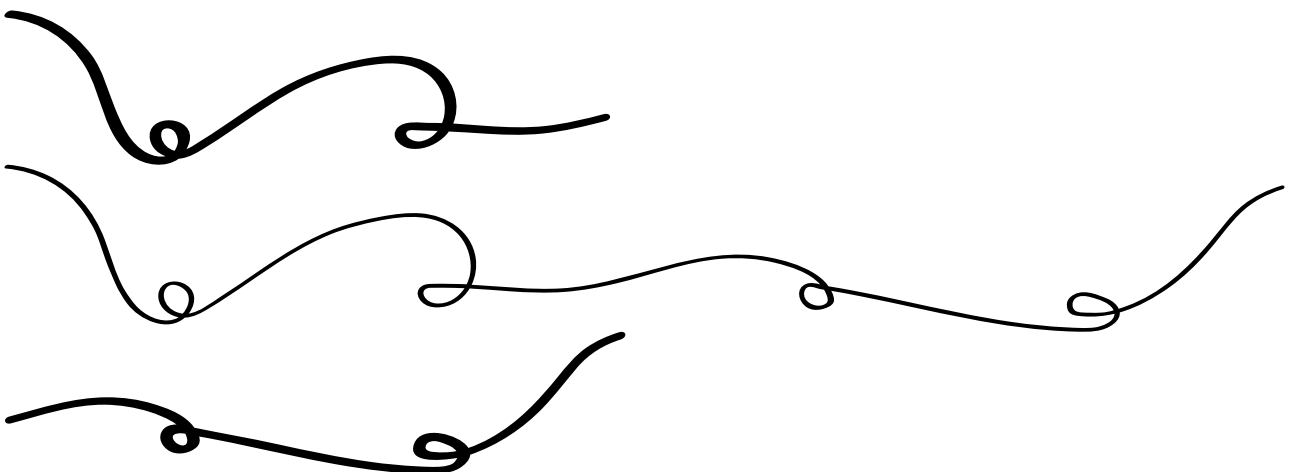
Zutaten

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



575

Inspirationen



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.