

## Vanillesauce

0,5	l	Milch
100	g	Zucker
5	St	Eigelb
1/2	St	Vanilleschote

Eigelb und Zucker verrühren. Milch mit ausgekratzter Vanilleschote aufkochen. Unter kräftigem Rühren unter die Eigelb-Zuckermasse geben. Weiter auf einem Wasserbad erhitzen (zur Rose) bis die Masse bindet. Durch ein Haarsieb passieren und rasch abkühlen.