# Vanillesauce

Foto: Kurt-Michael Westermann

**Kochdauer:**5 bis 15 min
**Schwierigkeit:**Eier-Koch
**Region:** Österreich , Wien
**Eigenschaften:** Schnelle Küche

**Zutaten:**

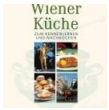
- 120 g Zucker
- 1/2 l Milch
- 1 Eier
- 2 Dotter
- 1/2 Pkg. Vanillezucker

**Zubereitung:**

1. Mit dem Mixer Dotter, Ei, Vanillezucker und die halbe Zuckermenge mit 1/8 l Milch verrühren. Die restliche Milch mit dem restlichen Zucker in einem mittelgroßen Topf zum Sieden bringen, die Eiermilch einrühren und auf kleiner Flamme erhitzen, aber nicht kochen. Von der Herdplatte ziehen und etwa 10 min nachziehen lassen, durch ein feines Sieb seihen. Im Wasserbad warm stellen.

**Tipp:**

Man kann die Vanillesauce mit frischer Vanille veredeln - sie wird im Topf miterhitzt und gibt so ihr feines Aroma frei.




**Quelle:**
**Die Wiener Küche**
Martina Hohenlohe