Vanillesauce mit der Kenwood CookingChef

Foto von Gisela Martin

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:
100 g Zucker
0,5 l Milch
6 frische Eigelb
1 Vanilleschote

Zubereitung:
Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Dotter mit dem Zucker mit Flexi verrühren, auf 85°C und Kochstufe I stellen und die Milch einfließen lassen.

So lange rühren lassen bis die Sauce zur Rose abgezogen ist.