

Hier findest du das Rezept von unserer Vanillesoße aus dem Kochkurs „[Heimatliebe](#)“

Vanillesoße

Zutaten:

1 Liter Sahne

200g Zucker

1 Vanilleschote

220g Eigelb

Zubereitung:

Die Sahne gemeinsam mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Das Eigelb in eine große Schüssel geben und kurz durchrühren.

Die kochende Sahne in einem Schwall auf das Eigelb geben und während dessen gut mit einem Schneebesen rühren.

Die Vanillesoße kann warm oder kalt serviert werden.