

# Vanillesauce

## Zutaten für 4 Personen

250 ml Milch  
200 ml Sahne  
60 g Zucker  
1 Vanilleschote ausgekratzt  
4 Eidotter  
2 TL Maisstärke

## Zubereitung

1. Milch und 100 ml Sahne mit allen anderen Zutaten in einem Topf gut verrühren, die ausgekratzte Vanilleschote mit aufkochen und danach entfernen.
2. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und solange köcheln lassen, bis die Vanillesauce eindickt.
3. Vanillesauce vom Herd nehmen und über Eiswasser kalt schlagen.
4. Restliche Sahne cremig schlagen und locker unter die abgekühlte Vanillesauce heben.

