

# Vanillesoße

6 Eier  
4 EL Zucker  
2 Pack. Vanillezucker  
1 Stange Vanilleschote  
1l Milch

Vanilleschote längst einschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Eier oder Eigelb und Zucker mit dem Mixer mindestens 5 Minuten cremig rühren. Milch unterrühren und über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen - bis die Masse dicklich und heiß ist. **SIE DARF NICHT KOCHEN.** In Gläser füllen und in den Kühlschrank.

Hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Passt gut zu Roter Grütze, Erdbeeren,..



<https://youtu.be/g9-PV0GLib4>

