

Vanillesauce

Vanillesauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [11.03.2026](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Rezept "Christian Seiler TA Magazin"

Zutaten:

250 ml Vollrahm
1 Vanilleschote
50 g Zucker
6 Eigelb

Zubereitung:

- 1 Aufgeschnittene Vanilleschote und Samen in den Vollrahm geben.
- 2 Rahm auf kleinem Feuer erhitzen, bis er kurz aufkocht. Ziehen und abkühlen lassen.
- 3 Zucker und Eigelbe gut verschlagen.
- 4 Rahm noch einmal aufkochen, Schote aus dem heißen Rahm nehmen.
- 5 Eiermasse über dem Wasserbad platzieren und den Rahm unter ständigem Rühren langsam einlaufen lassen. Nicht zu heiß, sonst > Rührei!
- 6 Jetzt «zur Rose abziehen» (82-85 ° C). Rühren, bis die Sauce die Konsistenz bekommt, die sie haben soll: Zwischen flüssig und cremig.
- 7 Wenn nötig durch ein Sieb streichen und allenfalls mit etwas Milch verdünnen.