



## Grundrezept

Fabian Böckeler

Freitag, 31.10.2025

## Vanillesoße

### Zutaten:

150 g Milch  
200 g Schlagsahne  
50 g Zucker  
1 TL Vanillepaste  
4 Eigelbe (Größe M)

### Zubereitung:

1. **Für die Vanillesoße** alle Zutaten in einer hitzebeständigen Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren mit einem Silikonschaber zur Rose abziehen, das heißt auf 83-85 Grad (Thermometer benutzen) erwärmen. Die Soße soll dabei andicken.
2. Vanillesoße durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren und lauwarm abkühlen lassen.