



## Vanillesauce

*Sous Vide*

### Rezept für 10 Personen

1 l Milch  
120 g Zucker  
240 g Eigelb  
2 Vanillestängel, ausgekratzt

- Alle Zutaten verrühren und danach offen in einer Schüssel vakuumieren (damit die Luft aus der Flüssigkeit entweicht)
- In einen kochfesten Beutel geben und ungefähr 80 – 90 % vakuumieren
- Bei 85°C im Dampf oder Sous-Vide-Bad 10 Minuten garen
- Herausnehmen, gut durchkneten und herunterkühlen

**Serviervorschlag:** mit Sous-Vide-karamellisierten Ananas.