



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

CRÈME ANGLAISE



HAUPTZUTAT
Milchprodukte

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 30 Minuten

PORTIONEN
6

ÜBERBLICK

Diese Variante der traditionellen englischen Vanillesauce – der Crème Anglaise – gelingt einfach immer. Am besten schmeckt sie heiß zu gedämpften Biskuitkuchen, Crumbles und Obstkuchen oder kalt zu Wackelpudding und Obsttörtchen.

ZUTATEN

- 1 EL Maisstärke
- 2 EL Milch
- 55 g Puderzucker
- 4 große Eigelb
- 500 ml Vollmilch
- 1 EL Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG

- 1) In einer mittelgroßen Schale Maisstärke und 2 EL Milch zu einer glatten Masse verrühren. Zucker und Eigelb einrühren.
- 2) Im Topf Milch mit Vanilleextrakt bis zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen.
- 3) 5–6 EL der heißen Milch in die Eigelb-Mischung einrühren. Unter ständigem Rühren langsam und gleichmäßig die restliche heiße Milch in die Eigelb-Mischung geben.
- 4) Die Masse aus der Schale zurück in den Milchtopf geben und auf mittlerer Hitze unter Rühren für etwa 4–5 Minuten eindicken lassen. Beim Abkühlen dickt die Sauce weiter ein.

Anmerkungen des Kochs:

- Für ein noch cremigeres Ergebnis: Ersetzen Sie die Hälfte der Milch durch Schlagsahne.
- Wenn Sie eine dickere Konsistenz bevorzugen, verwenden Sie 1½ EL Maisstärke.
- Verwenden Sie ein hochwertiges Vanilleextrakt wie madagassische Bourbonvanille. Damit erzielen Sie den besten Geschmack.
- Damit sich beim Abkühlen keine Haut auf der Vanillesauce bildet, können Sie sie mit ein wenig Zucker bestreuen oder die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken.

Copyright Foto/Rezepte © 2020 Le Creuset
www.lecreuset.com