

Mandel-Soße

Für 4 Personen

50 g Mandelblättchen	2 Vanilleschoten	2 EL Zucker
400 ml Milch	3 Eigelb	2 EL Sahne

Für die Soße Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. Die gerösteten Mandelblättchen in die Soße geben.

Vincent Klink Mittwoch, 27. Mai 2009