



# Tonka - Bohnen Sauce

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Passt zu Cremes, Mousse, Eiscreme oder Früchten

## Zutaten

- 3 Eigelbe
- 30 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 1 kleine Prise Salz
- 1 Tonka - Bohne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Tonka Bohne mit einer Muskatnussreibe in die Milch reiben, 1 kleine Priese Salz dazu geben und kurz aufkochen, etwas ausziehen lassen.

### Schritt2

Die Eigelbe, Zucker und Vanillezucker verquirlen und die heiße Tonka Bohnen Milch dazu gießen.

### Schritt3

Alles wieder zurück aufs Feuer geben, erhitzen, aber keinesfalls kochen lassen. Dabei mit dem Kochlöffel ständig rühren, zur "Rose" bringen. Die Sauce cremig - dicklich werden lassen, ev. durch ein Küchensieb passieren, auskühlen lassen.

**Rezeptart:** Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tonka-bohnen-sauce/>