Buttercreme

Füllung für Torten, Topping für Cupcakes oder Kuchenbelag: Das Rezept für Buttercreme kann man für viele Süßspeisen verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

400 g	Butter
200 ml	Milch
160 g	Feinkristallzucker
30 g	Puddingpulver (je nach Geschmack)

Zubereitung

1. Die **Buttercreme** als Dessert wie auch in Verbindung mit Torten und Kuchen verarbeiten. Zu Beginn die weiche Butter klein schneiden.

2. Etwas Milch abnehmen und mit dem Puddingpulver anrühren, sodass eine klümpchenfreie Masse entsteht.

3. Die übrige Milch und den Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen.

4. Angerührtes Puddingpulver zur Milch in den Topf rühren und zu Pudding kochen.

5. Im Anschluss fertigen Pudding in eine Rührschüssel geben und langsam überkühlen. Dabei immer wieder umrühren.

6. In die noch leicht warme Puddingmasse Butterstücke einrühren und alles schaumig aufschlagen

Tipp

Anstelle der Butter kann man für die Buttercreme auch Kokosfett verwenden.