

Buttercreme

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Schokolade oder Vanille-Geschmack
80 g Zucker
500 ml Milch
250 g weiche Butter (Zimmertemperatur)

1. Zubereiten: Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung, **aber mit 80 g Zucker** einen Pudding zubereiten. Pudding in eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen (nicht kalt stellen).

2. Den auf Zimmertemperatur abgekühlten Pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Butter in eine Rührschüssel geben, mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise darunter rühren.

3. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle Ø 8 mm oder eine Gebäckpresse mit Garniertülle etwas Buttercreme für die Dekoration geben. Torte oder Gebäck mit der restlichen Creme füllen und einstreichen und anschließend dekorieren.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 16 g, Kh: 10 g, kJ: 791, kcal: 189

etwa 12-16 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Buttercreme ist ausreichend für z. B. einen Tortenboden aus der Springform Ø 26 oder 28 cm oder einen Frankfurter Kranz Ø 22 cm.