

Buttercreme

Dieses Grundrezept für eine klassische Vanille- oder Schokoladen-Buttercreme gelingt ganz leicht und lässt sich vielseitig als Tortenfüllung verwenden.

12 - 16 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

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

Zum Verfeinern:

1 EL Amaretto (Mandellikör) oder
Kirschwasser

Wie bereite ich eine einfache Buttercreme mit Pudding zu?:

1 Vorbereiten:

Butter aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

2 Pudding zubereiten:

Puddingpulver mit 80 g Zucker in einem Schälchen vermischen. Mit mind. 6 EL von 500 ml kalter Milch nach und nach anrühren. Die übrige Milch in einem Topf sprudelnd aufkochen und vom Herd nehmen. Das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren, den Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze den Pudding 1 Min. unter kräftigem Rühren köcheln lassen. Den Pudding in eine Schüssel füllen, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen (so bekommt der Pudding keine Haut) und bei Zimmertemperatur erkalten lassen.



3 Buttercreme zubereiten:

Den auf Zimmertemperatur abgekühlten Pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Butter in eine Rührschüssel geben, mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe geschmeidig und dann auf höchster Stufe schaumig rühren.

Den Pudding esslöffelweise zu der schaumigen Butter geben und dabei weiterschlagen.

So lange weiterschlagen, bis eine gleichmäßig glatte Creme entsteht.

4 Buttercreme verfeinern:

Die fertige Buttercreme kann nach Belieben z. B. mit Amaretto abgeschmeckt werden. Bei diesem Grundrezept können bis zu 4 Esslöffel (ungefähr 50 ml) zugegeben werden. Der Likör wird einfach unter die fertige Buttercreme gerührt.

5 Buttercreme verarbeiten:

Mit diesem Grundrezept Buttercreme kann nun eine Torte gefüllt, eingestrichen und verziert werden. Die Buttercreme ist ausreichend für einen Kranzkuchen von etwa Ø 22 cm, eine Torte mit bis zu Ø 26 cm, die 1-2 mal durchgeschnitten wird, wie z. B. die [Buttercreme-Blütentorte](#). Auch eine [Prinzregententorte](#) oder ein [Topping für 12 - 18 Cupcakes](#) kann mit diesem Rezept für Buttercreme zubereitet werden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das abgebildete Rezept ist die [Buttercremetorte](#).
- Eine köstliche Schoko-Buttercremetorte kann mit [diesem Rezept](#) zubereitet werden.
- [Hier](#) gibt es noch mehr Tipps und Tricks zur Buttercreme.

