



DEUTSCHE BUTTERCREME GRUNDREZEPT UND VARIATIONEN



Mithilfe dieses Grundrezepts wird euch die Buttercreme jederzeit gelingen. Ihr könnt sowohl die klassische als auch eine fruchtige Variante zaubern.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

Etwas Milch mit Zucker, Vanille, Salz, Stärke und den Eigelben in einem Topf verrühren, bis die Zutaten sich gut vermischt haben. Restliche Milch zufügen. Nun den Topf auf mittlerer Hitze erwärmen und den Pudding ständig rühren, bis er leicht kocht. Dies kann ein paar Minuten dauern. Anschließend den Pudding umfüllen und mit Frischhaltefolie direkt über dem Pudding abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die zimmerwarme Butter mit einem Flachrührer oder Handrührgerät in 4-5 Min. weißcremig rühren. In der Zwischenzeit den abgekühlten Pudding durch einen Haarsieb streichen, um mögliche Klümpchen zu entfernen.

Nun esslöffelweise den Pudding in die Butter rühren. Anschließend kann die Buttercreme direkt als Tortenfüllung oder Cupcake-Topping verwendet werden.

Mit dieser Menge habe ich eine hohe 26 cm Torte gefüllt, die anschließend mit Ganache bestrichen und mit Fondant eingekleidet wurde. Wenn ihr die Buttercreme für eine 26 cm Torte verwenden wollt (beispielsweise eine Donauwelle), dann reicht auch die Menge mit 500 ml Milch, denn dann muss die Torte nicht so hoch sein.

VARIATIONEN

Statt der Milch Fruchtsaft verwenden, um eine Fruchtbuttercreme herzustellen. Hierbei können auch Früchte püriert und mit Saft aufgefüllt werden. Eventuell muss dann aber der Zucker reduziert werden, damit die Buttercreme nicht zu süß wird.

Zartbitterschokolade schmelzen und in die fertige Vanillebuttercreme rühren. (130 g Zartbitterschokolade bei der großen Menge; 100 g Zartbitterschokolade bei der kleineren Menge)

Kaffeebuttercreme (statt Milch Kaffee verwenden) Orangenbuttercreme (statt Milch Orangensaft und Schale verwenden) usw.

Wenn du die Zutaten des Rezepts umrechnen möchtest, gehst du wie folgt vor: Das Rezept der Buttercreme ist jeweils für eine 26er Torte geschrieben – einmal eine 26er Torte mit viel Buttercreme für hohe Torten (z. B. Motivtorten) und einmal für normale Torten (z. B. Donauwelle 26 cm). Also überlegst du zuerst wofür du die Creme benutzen möchtest. Soll es eine hohe oder normal hohe Torte werden? Im Rechenbeispiel führe ich die Rechnung für eine normal hohe Torte durch, diese soll den Durchmesser 20 cm haben. Also rechnest du von der 26 cm Form auf die 20 cm Form um und benötigst dafür die Umrechnungszahl 0,59 (abzulesen in der Tabelle). Nun multiplizierst du alle Zutaten

MENGE FÜR HOHE
MOTIVTORTEN:

- 660 ml** Milch
- 135 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt oder
- 1** Vanilleschote
- 1 Pr.** Salz
- 60 g** Speisestärke
- 4** Eigelbe
- 420 g** Butter (weich)

MENGE FÜR NORMALE
TORTEN:

- 500 ml** Milch
- 90 g** Zucker
- ¾ TL** Vanilleextrakt oder
- 1** Vanilleschote
- 1 Pr.** Salz
- 45 g** Speisestärke
- 3** Eigelbe
- 320 g** Butter (weich)



DEUTSCHE BUTTERCREME GRUNDREZEPT UND VARIATIONEN

mit 0,59. Beispiel: Im Rezept werden 500 ml Milch benötigt. Für die 20 cm Form benötigst du $500 \text{ ml} \times 0,59 = 295 \text{ ml}$ Milch (also 300 ml). Im Rezept werden 3 Eigelbe (45 g) benötigt. Für die 20 cm Form benötigst du $3 \times 0,59 = 1,77$ Eigelbe (oder genauer in Gramm: $45 \text{ g Eigelb} \times 0,59 = 26,55 \text{ g Eigelb}$). Auf diese Weise rechnest du alle Zutaten um. Natürlich kannst du mit dieser Tabelle auch andere Rezepte umrechnen!

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3