



PUDDING BUTTERCREME OHNE EI / GRUNDREZEPT DEUTSCHE BUTTERCREME



Diese Buttercreme ist schnell und einfach zubereitet und kommt ganz ohne Ei aus. Den Pudding könnt ihr ganz nach Belieben verfeinern und so eurer Buttercreme Geschmack verleihen. Egal ob zum Beispiel Tonkapaste oder Zimt, diese Creme ist die ideale Füllung und Dekoration für deine Torte. Ihr könnt auch am Ende etwas geschmolzene Kuvertüre einrühren für eine Schoko-Buttercreme. Für eine fruchtige Variante kann ein Teil der Milch durch Fruchtsaft oder -püree ersetzt werden.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 1

PUDDING

Verrühre etwas Milch mit dem Zucker, Salz, Vanilleextrakt und der Speisestärke in einem Topf klümpchenfrei. Gib dann die restliche Milch dazu und koche den Pudding unter Rühren bei mittelhoher Hitze auf, bis er eingedickt ist. Streiche ihn durch ein Sieb und decke ihn direkt an der Oberfläche ab, damit sich keine Haut bildet. Lasse ihn auf Raumtemperatur abkühlen.

BUTTERCREME

Rühre die weiche Butter in 10 Minuten weißcremig. Rühre den zimmerwarmen Pudding kurz durch und gib ihn esslöffelweise zur Butter. Rühre die Buttercreme geschmeidig. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

PUDDING-BUTTERCREME:

- 500 g** Milch
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 60 g** Speisestärke
- 320 g** Butter (weich)