

Grundrezept für Buttercreme

Zutaten: für eine Tortenfüllung

250 g weiche Butter oder Margarine
250 g Puderzucker
1 - 2 Eigelb



Zubereitung:

Weiche Butter oder Margarine gut schaumig rühren. Nach und nach den Puderzucker, eventuell gesiebt, langsam dazu rühren. Zwischendurch 1 - 2 Eigelb ebenfalls darunter rühren. Dies ist eine klassische, reine Buttercreme zum Füllen und Überziehen von Torten und dem berühmten Frankfurter Kranz.

100 g Buttercreme (3 geh. EL), ca. 500 kcal, 40 g Fett

Diese Buttercreme lässt sich nach Belieben verändern.
Entweder durch Zugabe von Vanillearoma, Likör, Rum, in heißem Wasser aufgelöstem löslichem Kaffee, 250 g Fruchtpüree nach Wahl, 100 g geschmolzene Schokolade oder 3 - 4 EL Kakaopulver. Die Füllung sollte zum Füllen oder Aufstreichen auf Torten immer genügend kalt sein. Noch fester wird die Creme, wenn man zur Buttercreme noch 20 g geschmolzenes Kokosfett hinzu gibt, danach lässt sich die Torte besser aufschneiden.

Variante 1:

450 ml Milch, 1 Prise Salz, 100 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 45 g Speisestärke, 2- 3 EL Wasser, 1 Eigelb.

Die Speisestärke mit Wasser und 1 Eigelb glatt rühren.

Milch mit Salz, Zucker, Vanillezucker aufkochen.

Den Topf von der Herdplatte zur Seite ziehen.

Die angerührte Speisestärke unter Rühren in die heiße Milch einrühren. Erneut einmal aufkochen lassen. Anschließend unter mehrmaligem Rühren, damit sich keine Haut bildet, abkühlen lassen. 200 g weiche Butter gut schaumig rühren. Den erkalteten, aber nicht zu kalten Pudding Löffelweise unterrühren. Immer ständig rühren, damit die Creme nicht gerinnt.

100 g (3 geh. EL) von dieser Buttercreme - Zubereitung haben 260 kcal und 19 g Fett

Variante 2:

Aus einem Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack oder Schokoladengeschmack zum Kochen und 100 g Zucker nach Anleitung einen Pudding kochen, dabei nur knapp ½ Liter Milch, 450 ml, dazu nehmen.

Ebenfalls ganz auskühlen lassen und unter die schaumig gerührte Butter Löffelweise unterrühren.

100 g (3 geh. EL) von dieser Buttercreme 270 kcal und ca. 20 g Fett

Variante 3:

Für eine etwas leichtere Art, dafür etwas mehr Buttercreme: aus 2 Päckchen Vanillepuddingpulver- oder Schokopuddingpulver und nur ¾ Liter Milch, 150 g Zucker einen Pudding kochen, erkalten lassen. Löffelweise unter 250 g schaumig gerührte Butter unterrühren.

Variante 4:

Nach Anleitung vom Rezept **Koditorcreme** aus 500 ml Milch, Salz, 3 Eidottern, 80 g Zucker, 1 ausgekratzte Vanilleschote und 45 g Speisestärke eine etwas festere Grundcreme herstellen und nach dem Abkühlen Eßlöffelweise mit der weichen schaumig gerührten Butter zu einer Buttercreme zusammen rühren.

100 g (3 geh. EL) Buttercreme von dieser Variante, ca. 210 kcal und ca. 16 g Fett

Tipp:

Sollte die Buttercreme doch einmal gerinnen, kann man sich dadurch helfen, dass man etwa 50 g Butter heiß, aber nicht braun, erwärmt und unter zügigem Rühren unter die gesamte Creme einrührt. Wenn man eine einfache Regel beachtet, dürfte die Creme aber immer gelingen. Der Pudding, oder die Eidotter sollten immer etwa die gleiche Temperatur wie die schaumig gerührte Butter haben. Den Pudding oder die Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen.

Kalorienangaben

210 kcal und ca. 16 g Fett. die exakten Nährwertangaben zu den einzelnen Buttercreme Varianten sind im Zubereitungstext zu finden.