

# Konditorcreme Rezept

Eine Konditorcreme ist im Grunde genommen nichts Anderes als eine aus natürlichen Zutaten gekochte etwas dickere Pudding- Grundcreme, welche als Füllcreme, Beimischung für Buttercreme, oder für die Herstellung von Desserts verwendet werden kann. Rührt man die feste Konditorcreme während dem Abkühlen mehrmals um, wird sie etwas glatter und cremiger in der Konsistenz. Individuell kann man dann diese Konditorcreme je nach Verwendung von verschiedenen Aromen, Fruchtmus oder gemahlenen Nüssen eine immer wieder andere Geschmacksrichtung verleihen.



## Zutaten: für Ca. 650 g

500 ml Milch (1,5 % Fett)  
Eine Prise Salz  
3 Eidotter Gr. M  
80 g Zucker  
1 ganze Vanilleschote  
45 g Speisestärke (Maisstärke)

## Zubereitung:

Für die Zubereitung von diesem **Konditorcreme Rezept** 500 ml kalte Milch abmessen und in einen Kochtopf gießen.

Etwa 100 ml Milch davon abnehmen und in eine Schüssel umfüllen.

Eine Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Vanillemark herauskratzen und samt der Vanilleschote zur Milch in den Kochtopf geben.

Etwa die Hälfte vom Zucker und eine Prise Salz ebenfalls zur Milch in den Topf geben und kurz unterrühren.

3 Eidotter mit dem Schneebesen unter die 100 ml kalte Milch in der Schüssel einrühren, dabei den restlichen Zucker und 45 g abgewogene Speisestärke ebenfalls hinzugeben und zu einer glatten Masse anrühren.

Nun die Milch im Kochtopf samt der Vanilleschote einmal aufkochen lassen, den Topf zur Seite ziehen und die Schote darin ein paar Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Schotenteile herausnehmen und zur Seite legen.

Das Milch/Stärkegemisch nochmals gut umrühren und unter ständigem Rühren in die heiße Milch gießen.

Den Kochtopf wieder auf die Herdplatte zurückschieben und die Konditorcreme unter Rühren einmal sprudelnd aufkochen, danach bei etwas zurück gestellter Temperatur noch ca. 30 Sekunden weiterkochen lassen. Dabei unbedingt ständig umrühren, damit sich nichts am Boden absetzen kann. Auf diese Weise ist nun eine ziemlich dicke Konditorcreme entstanden.

Die heiße Konditorcreme sofort in eine Schüssel umfüllen, dabei aufpassen, dass keine eventuell doch am Topfboden anhaftenden Rest mit umgefüllt werden. Die Konditorcreme sofort mit Frischhaltefolie so abdecken, dass die Folie im inneren der Schüssel auf der Creme aufliegt.

Das dient dem Zweck, dass sich während dem Erkalten keine dicke Haut an der Oberfläche bilden kann.

Die Konditorcreme zunächst etwas auskühlen lassen, danach noch lauwarm in den Kühlschrank stellen und für mehrere Stunden, am besten über Nacht ganz erkalten lassen.

Das ist nun eine feste Grundcreme welche man zum Füllen von Gebäck so wie sie ist verwenden und dank ihrer Festigkeit jederzeit auch sehr gut im Gebäck mitgebacken werden kann. Rührt man die Creme aber kräftig mit einem Schneebesen um, wird sie weicher und geschmeidiger.

Diese Konditorcreme kann man auch mit geschlagener Sahne vermischt zum Füllen von Torten oder als Füllcreme für die allseits beliebten

**gefüllten Bienenstich Schnitten** als auch zum Füllen für eine **Bienenstich Torte**, sowie für die Herstellung einer Buttercreme für eine **Esterhazytorte** oder **Esterhazy - Schnitten** verwenden.

**Dazu für eine Sahnecreme:**

Zum Beispiel auf einen Becher (200 g) Schlagsahne 20 g durch gesiebten Puderzucker nehmen, mit den Rührstäben vom elektrischen Handmixer zu fester Sahne rühren.

Etwa 350 g kalte Konditorcreme mit dem Schneebesen glatt rühren und die luftige Schlagsahne in mehreren Portionen locker unterziehen.

Oder anstatt dem üblichen Pudding zusammen mit schaumig gerührter Butter eine klassische **Buttercreme** herstellen.

**Für eine klassische Buttercreme mit Konditorcreme hergestellt:**

Wiederum die Konditorcreme mit dem Schneebesen glatt rühren.

Weiche schaumig gerührte Butter Löffelweise unter die Konditorcreme einrühren.

### **Kalorienangaben**

---

100 g von diesem Konditorcreme Grundrezept enthalten ca. 148 kcal und ca. 3,9 g Fett