Deutsche Buttercreme



Von Kuchenfee

Hallo, möchtest Du eine cremige und köstliche deutsche Buttercreme selbermachen? Dann bist Du hier genau richtig! Mit diesem einfachen und schnellen Rezept kannst Du eine klassische Vanille-Buttercreme zubereiten, die perfekt als Füllung für Torten, Gebäck oder Desserts geeignet ist.

Unser Rezept zeigt Dir, wie Du eine einfache Buttercreme ohne Puddingpulver herstellen kannst, die cremig und zart im Geschmack ist. Mit nur wenigen Zutaten aus Deiner Küche und unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung kannst Du Deine eigene Buttercreme zaubern - ganz ohne Konditorei oder Bäckerei.

Die Zubereitung ist wirklich einfach und das Ergebnis ist einfach lecker! Selbstgemacht schmeckt es einfach am besten. Also, los geht's - lass uns eine köstliche Buttercreme zusammen zubereiten, die Deine Gäste begeistern wird.

Klassische deutsche Buttercreme auf Puddingbasis. Ideal zum Torten füllen oder Cupcakes dekorieren.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**25 min**	**n/a**	**30 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

VANILLE CREME / PUDDING

- **500 ml** Milch
- **120 g** Zucker
- **3** Eigelb
- **40 g** Speisestärke
- **Vanille** Mark einer Vanilleschote oder Vanillezucker
- **500 g** Butter
  weich (!)
- **100 g** Puderzucker
  optional
- **Prise** Salz

Werkzeuge

- Topf
- Schneebesen
- Schüssel
- Waage
- Küchenmaschine

Zubereitung

01 Milch zusammen mit einer Vanilleschote in einem Topf zum Sieden bringen, bis sie leicht zu köcheln beginnt.

02 In einer separaten Schüssel das Eigelb, den Zucker und die Speisestärke gründlich miteinander vermengen, bis eine glatte Masse entsteht.

03 Sobald die Milch fast kocht, einen kleinen Schluck davon zur Eigelbmasse geben und kräftig einrühren. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, um die Eigelbmasse langsam an die Temperatur der Milch anzupassen und ein Gerinnen zu verhindern.

04 Die temperierte Eigelbmasse unter ständigem Rühren zur restlichen Milch in den Topf geben. Alles weiter rühren und mindestens eine Minute lang köcheln lassen, bis die Mischung eine cremige Konsistenz erreicht.

05 **Die fertige Creme durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen, um eventuelle Klumpen zu entfernen, und großzügig mit Puderzucker bestreuen, um die Bildung einer Haut zu verhindern. Alternativ kann auch ein Deckel auf die heiße Creme gelegt oder sie mit einer Folie abgedeckt werden. Beachten Sie jedoch, dass die Verwendung von Folie aus Nachhaltigkeitsgründen nicht empfohlen wird und von mir persönlich nicht angewendet wird. Die Creme auf Raumtemperatur abkühlen lassen.**

06 n einer separaten Schüssel die weiche Butter mit einer Prise Salz etwa 10 Minuten lang cremig und weiß aufschlagen, bis sie eine luftige Konsistenz erreicht hat.

07 Löffelweise den abgekühlten Pudding zur aufgeschlagenen Butter geben und dabei kontinuierlich weiter rühren, bis eine geschmeidige Creme entsteht.

08 Die Deutsche Buttercreme am besten sofort frisch verwenden, um das beste Ergebnis zu erzielen.