Französische Buttercreme



Von Kuchenfee

Hast du schon einmal von französischer Buttercreme gehört? Diese Buttercreme-Variante ist cremig, zart und verleiht jedem Dessert einen luxuriösen Geschmack. Mit unserem einfachen und schnellen Rezept kannst du diese leckere Buttercreme zu Hause zubereiten und dein Backrezept auf die nächste Stufe heben.

Französische Buttercreme besteht aus einer Mischung von Eiern, Zucker, Butter und Vanille, was eine reiche und geschmeidige Textur ergibt. Im Gegensatz zu anderen Buttercreme-Sorten ist diese Variante sehr stabil und kann leicht in einer Torte oder einem Kuchen eingesetzt werden.

Unser Rezept für französische Buttercreme ist einfach zu befolgen und erfordert nur wenige Zutaten. Mit unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung und den richtigen Techniken, kannst du in kürzester Zeit eine perfekte Buttercreme herstellen, die sich perfekt zum Verzieren von Cupcakes oder Torten eignet.

Also, wenn du auf der Suche nach einer luxuriösen Buttercreme bist, die dein Dessert auf eine neue Ebene bringt, dann ist französische Buttercreme definitiv einen Versuch wert. Probier es aus und lass dich von dem cremigen Geschmack verzaubern. Wir sind sicher, dass du es nicht bereuen wirst!"

Dieses Rezept reicht dünn gefüllt & eingestrichen für eine Torten von 26cm Durchmesser.

Hinweise:

- Wird die Creme über dem Wasserbad erhitzt, darf die Schüssel das Wasser NICHT !! berühren. Es wird lediglich durch indirekte Hitze erwärmt.
- Ist die Creme geronnen, also hat sich Butter von Ei getrennt, muss die Masse achtsam etwas aufgewärmt werden. Am besten über einem Wasserbad für einige sekunden, mit konstantem Rühren. Danach nochmal kräftig aufschlagen.
- Die Creme ist mit Fruchtpürees, geschmolzener Schokolade und vielen weiteren Aromen abwandelbar.
- Sie hält sich ungekühlt max. 2 Tage, gekühlt bis zu 10 Tage.
- Falls die Creme nach der Kühlung nochmal verwendet werden soll, muss sie wieder auf Raumtemperatur gebracht und nochmal kurz durchgeschlagen werden, dann kann sie problemlos weiter benutzt werden.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**30 min**	**n/a**	**35 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

250 ml	Ei
250 g	Zucker
500 g	Butter
	Raumtemperatur

Werkzeuge

- Schneebesen
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Schüssel
- Gummilippe

Zubereitung

01 Zucker und Eier in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einem Wasserbad erhitzen, bis die Mischung eine Temperatur von über 70°C erreicht hat und der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Während des Erhitzens konstant und kräftig rühren, um sicherzustellen, dass die Eier nicht gerinnen.

02 Die heiße Zucker-Ei-Mischung aus dem Wasserbad nehmen und in die Schüssel einer Standmixer geben. Die Mischung auf mittlerer bis hoher Stufe schlagen, bis sich das Volumen etwa verdreifacht hat und die Masse kalt ist. Dies kann einige Minuten dauern.

03 In einer weiteren Schüssel die weiche Butter hinzufügen und mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer aufschlagen, bis sie heller, luftiger und fluffiger wird. Dies kann etwa 5-7 Minuten dauern, je nach Temperatur der Butter.

04 Die schaumige Eiermasse nun in 3-4 Portionen zur weiterhin schlagenden Butter geben. Nach jeder Zugabe einen Moment warten, um sicherzustellen, dass die Butter mit der Eiermasse emulgiert. Dadurch entsteht eine glatte und cremige Buttercreme.

05 Die fertige französische Buttercreme am besten sofort verwenden, da sie so am luftigsten ist und ihr volles Potenzial zur Geltung kommt.

1. HINWEISE

01 - Wird die Creme über dem Wasserbad erhitzt, darf die Schüssel das Wasser NICHT !! berühren. Es wird lediglich durch indirekte Hitze erwärmt.

- Ist die Creme geronnen, also hat sich Butter von Ei getrennt, muss die Masse achtsam etwas aufgewärmt werden. Am besten über einem Wasserbad für einige sekunden, mit konstantem Rühren. Danach nochmal kräftig aufschlagen.

- Die Creme ist mit Fruchtpürees, geschmolzener Schokolade und vielen weiteren Aromen abwandelbar.

- Sie hält sich ungekühlt max. 2 Tage, gekühlt bis zu 10 Tage.

- Falls die Creme nach der Kühlung nochmal verwendet werden soll, muss sie wieder auf Raumtemperatur gebracht und nochmal kurz durchgeschlagen werden, dann kann sie problemlos weiter benutzt werden.