

# Milchmädchen Buttercreme

Von Kuchenfee

Diese süße und einfache Milchmädchen-Buttercreme ist eine köstliche Option für Dich, wenn Du eine Alternative zur traditionellen Buttercreme suchst. Diese Buttercreme wird mit Kondensmilch anstelle von Puderzucker hergestellt, was ihr eine reichhaltige und cremige Textur verleiht.



Um diese Milchmädchen-Buttercreme zuzubereiten, brauchst Du nur wenige Zutaten, die Du wahrscheinlich bereits in Deiner Küche hast. Beginne damit, weiche Butter mit etwas Vanilleextrakt cremig zu schlagen, bevor Du langsam das Milchmädchen hinzufügst und alles gut vermengst. Sobald Du eine glatte und seidige Masse erhalten hast, kannst Du die Buttercreme auf Deine Lieblingstorte oder Cupcakes auftragen und nach Belieben dekorieren.

Diese Milchmädchen-Buttercreme eignet sich hervorragend als Tortencreme oder als Frosting für Cupcakes. Sie ist süß und cremig, aber nicht zu mächtig, und hat einen wunderbar buttrigen Geschmack. Probier es aus und verwöhne Deine Gäste mit diesem köstlichen Milchmädchen-Butter-Frosting!

## Hinweise:

Die Buttercreme lässt sich super aromatisieren.

Einige meiner liebsten Optionen sind:

- Kakaopulver
- Marmeladen
- gemahlene Nüsse
- gemahlene Oreos
- Aromapasten
- Nutella
- Geschmolzene Schokolade
- Lemon Curd

| VORBEREITUNG | BACKZEIT   | RUHEZEIT   | GESAMT     |
|--------------|------------|------------|------------|
| <b>n/a</b>   | <b>n/a</b> | <b>n/a</b> | <b>n/a</b> |

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

---

**250 g** Butter

*weich (!)*

---

**1 Dose** gezuckerte Kondensmilch

---

**1 Prise** Salz

---

Aromaoptionen, siehe weiter unten

*Optional; siehe weiter unten*

## Werkzeuge

---

Küchenmaschine

---

Gummilippe

## Zubereitung

---

- 01** Weiche Butter mit einer Prise Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Die Butter für etwa 10 Minuten gründlich und kräftig auf mittlerer bis hoher Geschwindigkeit aufschlagen, bis sie blass und luftig wird. Dadurch wird die Butter geschmeidig und bildet die Basis für eine cremige Buttercreme.
- 02** Langsam die Kondensmilch in einem dünnen Strahl zur aufgeschlagenen Butter gießen, während die Maschine weiterläuft. Dies ermöglicht eine gleichmäßige Integration der Kondensmilch in die Butter. Den Vorgang fortsetzen, bis die gesamte Kondensmilch eingearbeitet ist. Die Mischung weiter schlagen, um eine luftige und fluffige Konsistenz zu erreichen. Dies dauert in der Regel etwa 5-10 Minuten.
- 03** Nach Belieben kann die Milchmädchen-Buttercreme mit Aromen wie Vanilleextrakt, Zitronenschale oder Kakaopulver aromatisiert werden. Fügen Sie die Aromen vorsichtig hinzu und schlagen Sie die Creme weiter, um sie gleichmäßig zu verteilen.
- 04** Die fertige Milchmädchen-Buttercreme kann sofort verwendet werden, um Kuchen, Cupcakes oder andere Leckereien zu verzieren. Alternativ kann sie in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden. Gut verschlossen hält sich die Buttercreme etwa 14 Tage im Kühlschrank.