



## Buttercreme

★★★★★

*Teige & Massen*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

**Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

600 g Milch

1 Ei(er)

1 ½ Pkt. Vanillepuddingpulver

300 g Butter

50 g Kokosfett

### NÄHRWERT

Calories: 3337 kcal

Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Mit Milch, Ei und Puddingpulver eine Vanillecreme kochen. Kokosfett dazu geben und unterrühren. Die Creme immer wieder umrühren damit sie keine Haut bekommt. Oder die kalte Vanillecreme durch ein Haarsieb drücken, damit keine Klumpen entstehen. Die weiche Butter dazugeben und eine luftige Buttercreme schlagen.

Für eine Nusscreme geröstete, gemahlene Nüsse darunter mischen und mit Nougat abschmecken.

Für eine Schokocreme in den warmen Pudding ca. 100

g Kuvertüre rühren.

Für eine Mokkacreme etwas Instantkaffee in warmem Wasser auflösen und nach Geschmack dazu geben.

Man kann Buttercreme in noch vielen anderen Geschmacksrichtungen mit dieser Grundcreme herstellen.

Die Buttercreme ist ausreichend für eine Torte.