

Deutsche Buttercreme



Das Rezept ergibt ca. 1000 g

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten

Du benötigst für das Rezept:

Für die Buttercreme:

60 g Eigelb
140 g Zucker
40 g Speisestärke
50 g Milch, 3,5%

450 g Milch, 3,5%
1 Madagaskar Bourbon Vanilleschote

350 g zimmerwarme Butter

Zum Kochen brauchst Du noch folgendes Equipment:

- 1 x [Rührschüssel](#) 2,5ltr
- 1 x [kleiner Schneebesen](#)
- 1 x [Kleiner Kochtopf](#)
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 1 x Handmixer oder Rührmaschine
- 1 x [Backfolie zum Abdecken der Creme](#)

Zubereitung:

Für die Vanillecreme die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel und einem Schneebesen cremig rühren. Die Speisestärke dazugeben und vorsichtig verrühren. Anschließend 50 g von der kalten Milch in die Eigelbmasse rühren.

Die Milch mit dem Mark der Vanille in einem Kochtopf kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und etwas von der heißen Milch in die Eigelbmasse rühren. Alles zurück in den Topf geben und wieder auf den Herd stellen. So lange rühren, bis die Creme kocht und andickt. Vom Herd nehmen und noch etwas weiterrühren, so dass die Creme nicht mehr anbrennen kann.

Die Creme in eine Schüssel füllen und mit Folie abdecken und auf Raumtemperatur abkühlen.

Für die Buttercreme die Butter in einer Rührschüssel schaumig rühren. Dann die abgekühlte Vanillecreme in die Butter geben und kräftig aufschlagen, bis die Buttercreme eine schöne fluffige Konsistenz hat.

Die Buttercreme sofort weiterverarbeiten oder abgedeckt im Kühlschrank bis zu einer Woche kühlen.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachkochen!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 27.03.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)