

## Buttercreme + Buttercreme mit Pudding



- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** Für 1 Torte (12 Stück)
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'Für 1 Torte (12 Stück)', 'yield' : '' });
```

Eine **Buttercreme** ist für das häusliche Backen als auch für Konditoren einfach unverzichtbar. Gerade für das Überziehen und Füllen von Torten, Cupcakes und auch als cremiges Frosting ist die Creme auf Basis von Butter das i-Tüpfelchen und macht trockenes Gebäck zu einem cremigen Genuss!

Dabei hat man klassisch die Wahl zwischen Buttercreme mit Pudding und einer ohne Pudding. Eines ist dabei sicher: Eine Buttercreme lebt davon, üppig zu sein und ist etwas für Naschkatzen und Genießer - nicht für Kalorienzähler!

### Zutaten

- Buttercreme mit etwas Yoghurt auf kaltem Wege: 500 g weiche Butter
- 6 EL Puderzucker

- 1 TL flüssiges Vanilleextrakt oder entsprechen Vanillemark
- 4 EL vollfetter Joghurt
- 1 kleine Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Butter, Puderzucker, Vanille und Salz ca. 5 - 8 min. „weißcremig“ aufschlagen und den Joghurt esslöffelweise unterrühren. In Varianten kann man den Zucker reduzieren, damit die Creme nicht zu süß wird, den Joghurt zum Beispiel durch Fruchtsäfte oder Kaffee ergänzen oder austauschen oder mit geschmolzener Schokolade „aufpeppen“.

## Buttercreme mit Pudding:

Dieses **Buttercreme-Rezept mit Pudding** gelingt einfach immer. Bei Gebäck ist eine üppige Creme einfach das i-Tüpfelchen und **Geschmacksträger**. Zu eher trockenem Gebäck und Kuchen bildet die sie das fehlende Gegenstück. Ob man die Creme lieber mit Pudding oder ohne mag, ist Geschmackssache. Natürlich kommt es hier auch auf das passende Rezept an. Das hat unser Chefkoch Fritz Grundmann natürlich unter der Prämisse der „Geling-Garantie“ direkt parat:

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Pudding-Pulver / Vanille-Geschmack
- 1 Tütchen Vanillezcker
- 75 g Zucker
- 250 g Butter

### Zubereitung:

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buttercreme-mit-pudding/>