



## Grundrezept Buttercreme

### Buttercreme

500 g Butter

150 g Puderzucker

1 etwas Salz

750 ml Milch

65 g Vanillepuddingpulver

3 Stück Eigelb

**Zubereitungszeit:** 30 min

**Kochzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1 h

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 1

---

### Zubereitung

1. 2/3 der Milch zum Kochen bringen
2. 1/3 der Milch mit dem Zucker, Puddingpulver, dem Eigelb und dem Salz glatt rühren und dann in die kochende Milch einrühren. Dann nochmal alles zusammen aufkochen lassen.

3. Den Pudding zum Auskühlen in einen flachen Teller geben und mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht. Den Pudding vollständig auskühlen lassen.

4. Die zimmerwarme Butter mit der Küchenmaschine schaumig schlagen bis diese weiß ist. Dann den ausgekühlten Vanillepudding unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

5. Das Grundrezept für Buttercreme kann mit weiteren Aromen wie z.B. Banane, Kaffee, Schokolade, Gewürzen und vielem mehr geschmacklich verfeinert werden.