Rezept

Buttercreme zum einfrieren

Ein Rezept von Buttercreme zum einfrieren, am 08.10.2026

Zutaten

¼ l	Milch
½ Päckchen	Vanillepuddingpulver
40 g	Zucker
125 g	weiche Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 400 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Zwei Drittel der Milch (175 ml) in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Vorsicht: Milch kocht sehr leicht über!

2. Die restliche Milch mit dem Zucker und Puddingpulver glatt rühren, in die kochende Milch rühren und alles aufkochen.

3. Den heißen Pudding in eine flache Schale gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Erkalten lassen.

4. Die Butter mit dem Handrührgerät weiß-cremig aufschlagen. Dann den kalten Vanillepudding glatt rühren und nach und nach unter die Butter rühren.

5. Die fertige Buttercreme mit dem Schneebesen noch einmal cremig aufschlagen und verwenden. Übrige Buttercreme lässt sich wunderbar einfrieren.