

Rezept

Grundrezept für Buttercreme ohne Pudding

Ein Rezept von Grundrezept für Buttercreme ohne Pudding, am 28.06.2026

Zutaten

300 ml Milch	90 g Zucker
½ Vanilleschote	25 g Speisestärke
2 Eigelb (40 g)	250 g zimmerwarme Butter
50 g Erdnussfett (ersatzweise Butter)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 g Buttercreme | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. 250 ml Milch und Zucker aufkochen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Mit Stärke, Eigelben und übriger kalter Milch verrühren.
2. Die angerührte Speisestärke mit einem Schneebesen unter die kochende Milch rühren, dann die Mischung unter Rühren einmal aufkochen lassen.
3. Die Masse abkühlen lassen. Damit die Vanillecreme keine Haut bekommt, die Oberfläche der Vanillecreme direkt mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Die zimmerwarme Butter und das Erdnussfett in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts rühren, bis sie hell-cremig ist.
5. Anschließend die abgekühlte Vanillecreme löffelweise unter die Buttermischung rühren. Die Creme dann je nach Angabe im Rezept weiterverwenden.