

Rezept

Swiss-Meringue-Buttercreme

Ein Rezept von Swiss-Meringue-Buttercreme, am 16.12.2025

Zutaten

2 frische Eiweiß
150 g weiche Butter

125 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Eiweiße und Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen einige Minuten verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Mischung mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf hoher Stufe ca. 10 Min. weiterschlagen.
3. Ist die Masse vollständig erkaltet und bildet kleine Spitzen, die weiche Butter esslöffelweise dazugeben und auf etwas niedrigerer Stufe unterrühren.
4. Ca. 4 Min. auf niedriger Stufe weiterschlagen. Zwischendurch sieht die Creme geronnen aus, sie wird aber wieder glatt. Nach Belieben färben oder aromatisieren.
5. Die fertige Creme in einen Spritzbeutel mit großer Tülle (14 mm Ø) füllen, diesen in ein hohes Gefäß stellen, zugedeckt kühl stellen. Cupcakes verzieren.