

Rezept

Tortencreme: Schnelle Buttercreme

Ein Rezept von Tortencreme: Schnelle Buttercreme, am 09.06.2023

Zutaten

250 g weiche Butter

1 TL Vanilleextrakt

500 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 g bzw. 1 Torte (20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 520 kcal, 28 g F, 67 g KH

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Vanilleextrakt in eine Rührschüssel geben.

2. Mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. cremig rühren.

3. Zuerst 400 g Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Ist die Buttercreme jetzt noch zu weich, den restlichen Puderzucker unterrühren.