

Rezept

klassisches Buttercremetopping

Ein Rezept von klassisches Buttercremetopping, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Pck. Pudding-Pulver zum Kochen (z. B. Vanille- oder Sahnegeschmack) | 500 ml kalte Flüssigkeit (z. B. Milch, Pflanzenmilch, Fruchtsaft) |
| 4 EL Zucker | 200 g weiche Butter oder vegane Margarine |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Puddingpulver mit ca. 50 ml von der kalten Flüssigkeit glatt rühren. Restliche Flüssigkeit mit dem Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
2. Kalt angerührtes Puddingpulver in die kochende Flüssigkeit rühren. Die Mischung unter Rühren wieder zum Kochen bringen und ca. 1 Min. köcheln lassen.
3. Den Pudding in eine Schüssel füllen. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
4. Den zimmerwarmen Pudding glatt rühren. Weiche Butter oder Margarine esslöffelweise dazugeben, mit den Quirlen des Handrührgeräts gut unterrühren.
5. Die Creme in den Spritzbeutel füllen und zugedeckt kühl stellen. Ca. 30 Min. vor der Verwendung aus dem Kühlschrank holen, damit sie etwas weicher wird.