Buttercreme

Grundrezept für eine Torten-Creme.

Zutaten

Menge
Zutat
250 g
Butter
200 g
Staubzucker
1
Eidotter (Eigelb)

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Buttercreme (20 Minuten)
☐
1.

250 g 250Butter (Zimmertemperatur) in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Nun nach und nach
200 g 200Staubzucker (gesiebt) unterrühren. Zuletzt noch
1 1Eidotter (Eigelb) dazugeben und gut vermischen. Danach kaltstellen.

Tipp

Butter zuvor auf Zimmertemperatur bringen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  20 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste