

Frischkäse Frosting

Das allerbeste Rezept – für 12 Cupcakes

- 50 g Frischkäse
- 50 g Butter zimmerwarm
- 250 g Puderzucker
- 3 – 4 EL kernlose (Erdbeer)-Marmelade
- wer es bunter mag: Lebensmittelfarbe nach Belieben



Friskkäse und Butter cremig rühren, Puderzucker gründlich unterrühren und die Marmelade und ggf. Lebensmittelfarbe hinzugeben.

Anschließend Cupcakes damit bestreichen oder mit der Tülle verzieren. Gegebenenfalls nach Wunsch weiter dekorieren...

Zutaten:

- 250 g Butter, weich
- 375 g Puderzucker (+ evtl. 125 g)
- 3 TL Vanilleextrakt
- 30 ml Milch/Sahne (+ evtl. 30 ml)
- 1/4 TL Salz

Zubereitung:

1. Zuerst die Butter mit dem Schneebesen der Küchenmaschine 3 Minuten lang luftig aufschlagen. Nach der Hälfte der Zeit einmal mit einem Silikonschaber die Butter von den Schüsselwänden abkratzen. Die Butter sollte in den 3 Minuten sehr viel heller und cremiger werden.
2. Die 375 g Puderzucker in die Schüssel **sieben**. Auf niedrigster Stufe der Küchenmaschine den Puderzucker in die Butter einrühren, bis alles gerade eben eingearbeitet ist. Kurz auf hoher Stufe schlagen, bis keine Klumpen oder Krümel mehr zu sehen sind.
3. Das Vanilleextrakt, die Milch oder Sahne und das Salz hinzufügen. Die Buttercreme nun auf höchster Stufe für mindestens 3 Minuten aufschlagen. Dabei zwischendurch einmal die Wände der Schüssel abschaben.
4. Wenn die Buttercreme nun noch viel zu fest ist, können noch bis zu 30 ml mehr Milch oder Sahne eingearbeitet werden. Wenn die Buttercreme zu flüssig ist, kann man noch bis zu 125 g **gesiebten** Puderzucker dazugeben. Ist die Buttercreme nur ein wenig zu weich hilft es auch oft schon, sie für einige Zeit in den Kühlschrank zu stellen, da die Butter in der Creme dann fester wird.



Tipp: Die Buttercreme hält sich durch den hohen Zuckergehalt auch bei Raumtemperatur mehrere Tage frisch. In einer luftdichten Dose im Kühlschrank kann man die Buttercreme sogar bis zu zwei Wochen lang aufbewahren.

Echte Buttercrème

ohne Puddingpulver oder Milch

Butter und Eier auf die Heizung legen, bis sie Zimmertemperatur angenommen haben. Eier dann trennen, das Eiweiß anderweitig verwenden.

Mithilfe einer Küchenmaschine alle Zutaten zusammen schaumig schlagen. Sollte das Gemisch zu flüssig ausfallen, dann vor der Weiterverarbeitung im Kühlschrank etwas kühlen.

Kalorienbombe für festliche Gelegenheiten und zum Füllen von Bismarkeiche, Bûche de Noël oder für Lukulluskuchen, Kalter Hund, Kalte Schnauze etc.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 1 Portionen:

250 g	Butter (Süßrahm-, keine Light-Butter, Margarine oder Palmin)
150 g	Puderzucker
10 cl	Kaffee, gekochter, starker (Instantpulver oder Kaffee-Extrakt)
2	Eigelb

Verfasser: FADI

Buttercreme

Basisrezept, besonders wandelbar

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark in der Küchenmaschine weißschaumig aufschlagen. Den kalten Pudding nach und nach hinzufügen, nochmals gründlich durchschlagen. Butter und Pudding sollten die gleiche Temperatur haben. Fertig!

Dieses Rezept reicht für ca. eine Torte und ist besonders für die Füllung gut geeignet. Wenn man zu besonderen Dekorationszwecken ein stabilere Buttercreme benötigt, einfach die Buttermenge auf 500 g und den Zucker auf 70 g erhöhen.

Nach Geschmack kann man die Buttercreme auch verändern, z. B. mit Schokolade, Nougat, Eierlikör, Baileys, Rum, etc.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: keine Angabe



Bild für Druck ein-/ausblenden

Zutaten für 1 Portionen:

Vanillepuddingpulver,
nach Packungsanleitung
zubereitet, ausgekühlt,
für 550g fertigen Pudding

250 g Butter, zimmerwarm

Vanilleschote(n), das
Mark, ausgekratzt, nach
Geschmack

50 g Zucker

Noch eine Variante

Zutaten:

- 150 g weiche Butter
- 250 g Puderzucker
- Aroma-Varianten: Instantkaffee, Kirsch, etc.

Variation für eine Schokoladenbuttercreme mit Kakao:

- 120 g weiche Butter, 60 g Kakaopulver und 180 g Puderzucker verwenden.

Variation für eine Frischkäse-Buttercreme:

- 100 g weiche Butter und 30 g Frischkäse und 250 g Puderzucker verwenden.