

Buttercreme – Variationen

Allgemeines: Für 26er Torte braucht man ca. 800 gr. Buttercreme

1. Rezept

Italienische Buttercreme, Rezept gefunden auf chefkoch.de

Zutaten:

1 Teil Eiweiß (4 oder 5 Eiweiß abwiegen), Vanillearoma
2 Teile Zucker
3 Teile Butter (zimmerwarm)

Zubereitung:

Eiweiß und Zucker mit dem Vanillearoma in die Schüssel geben, Ballonschneebeisen einsetzen und auf Stufe 2 rühren. Temperatur auf 60 Grad stellen, bei Erreichen von 60 Grad die Temperatur abstellen und auf Stufe 5 weiterrühren, bis das Eiweiß schöne Spitzen hat. Das dauert 5-7 Min.

Dann die Butter esslöffelweise dazugeben und immer weiterrühren, bis sich die Buttercreme verdickt.

Kann man mit Früchtepüree, Aromen, erkaltetem Espresso, Likören... aromatisieren.

2. Rezept

Italienische Buttercreme/Swiss Merengue in der CC, Rezept leicht abgewandelt aus Dateien von "Backen und Kochen mit Kenwood"

Zutaten:

180 g Eiweiss
300 g Zucker
Prise Salz
500 g sehr weiche Butter

Zubereitung:

Das Eiweiss mit dem Zucker in die Schüssel der CC füllen und

bei 80 C mit dem Schneebesen auf Stufe 3 ca. 5 Min. rühren, bis die Zuckerkrystalle sich aufgelöst haben.

Dann Temperatur ausschalten und ca. 10 Min. mit einer Prise Salz auf Stufe 6 aufschlagen.

Wenn die Masse schöne feste Spitzen hat und abgekühlt ist, die Butter in 3-4 Portionen zugeben und solange laufen lassen, bis eine schöne glatte Masse entsteht, an dieser Stelle kann man noch Puderzucker, wenn gewünscht zugeben. Fertig

Hier gibt es auch ein Video, zur Zubereitung von diesem Rezept: [Buttercreme](#)

3. Rezept

Italienische Buttercreme von Jane Schwegler

Italienische Buttercreme besteht aus 1 Teil Butter und 0,9 Teilen Eischnee.

0,4 Teile Eiklar werden mit 1/3 von 0,5 Teilen Zucker und einer Prise Salz aufgeschlagen. Der Rest Zucker mit der Hälfte Wasser auf ca 115 grad aufgeköcht und langsam in den laufenden Schnee gegossen. Kalt rühren und dann in die Butter wie bei der französischen.

Sie ist sehr locker und leicht und gut bekömmlich. Sie hat kaum Eigengeschmack.

4. Rezept

Deutsche Buttercreme, Gepostet von Manfred Cuntz: Rezept stammt aus dem Frankfurter Kranz Rezept. Aber die Cremes sind eigentlich alle mehr oder weniger gleich. Nur anders aromatisiert:

Zutaten:

1 Vanilleschote

280 ml Milch(aufgeteilt in 40 ml und 240 ml)

30 g Maisstärke

50 g Zucker

130 g Butter (aufgeteilt in 10 g und 120 g)

Zubereitung:

Die Vanille horizontal halbieren und das Mark herausstreichen.
4 EL Milch mit dem Puddingpulver verrühren.

Restliche Milch mit Zucker, 10 g Butter und Vanillemark in CC geben und aufkochen. Das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch geben und abbinden (Flexi). Dann sofort auf einen tiefen Teller gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und erkalten lassen.

120 g zimmerwarme Butter mit Küchenmaschine ca. 5 Minuten aufschlagen, dann nach und nach die kalte Vanillecreme zugeben und glatt und schaumig rühren.

Geht alles mit Flexi. Und wenn man eine zweite Kochschüssel hat, braucht man die zwischendurch nicht spülen.

5. Rezept

Deutsche Buttercreme von Jane Schwegler

Deutsche Buttercreme besteht aus einem teil Butter und 1,5 Teile Vanillecreme.

Die kalte glattgerührte Vanillecreme in die schaumige Butter geben.

Sie ist gut bekömmlich und eher leicht.

6. Rezept

Französische Buttercreme von Jane Schwegler

Französische Buttercreme besteht aus 1 teil Butter und 0,8 Teilen Eiermasse (halb Vollei, halb Zucker, Prise Salz, Vanille, Zitrone)

Ei und Zucker werden warm kalt geschlagen und kurz in die schaumige Butter gerührt. Sie darf nicht zu kalt sein. Bei zu langem rühren verliert sie an volumen.

Sie ist schön glatt und geschmeidig, aber eher fett. Sie hat einen starken Eigengeschmack.

Überblick von Jane Schwegler:

Es gibt deutsche Buttercreme mit Vanillecreme, französische mit Eiern und italienische mit Eiklar. Weiter gibt es Käsebuttercreme (herzhaft).

Alle Buttercremearten können nach Belieben abgeschmeckt werden. Aber nicht mit zu viel Säure oder Flüssigkeit. Die Erzeugnisse müssen unbedingt gekühlt werden.

Tipp:

Eingefrorene Buttercreme, was tun?

Tipp Frank Klee: in der CC einfach ca. 30 Grad Temperatur einstellen, Flexi einsetzen, rühren lassen und daneben stehen bleiben, um zu sehen wann es sich verbindet



Fotos Farina Köstler

Links Versuch mit Schneebesen aufzuschlagen. Rechts mit Flexi und 30 Grad Temperatur.