

# Buttercreme

Buttercreme gibt es nach unterschiedlichen Rezepten und Zutaten und eignet sich generell als Füllung einer Torte. Sobald die Torte jedoch mit Fondant oder einer anderen Zuckermasse eingeschlagen werden soll, ist darauf zu achten, dass die Buttercreme als fondanttauglich bezeichnet werden kann.

Die im folgenden aufgeführten Varianten gelten alle als fondanttauglich. Die klassische, deutsche Buttercreme, die auch mit Vanillepudding angerührt wird ist jedoch NICHT für die Verwendung unter Fondant geeignet, da der Anteil an Feuchtigkeit zu hoch ist und den Fondant „schmelzen“ würde. Sollte diese Variante zum Einsatz kommen, dann ist das „Abschirmen“ zwingend erforderlich.

Deutsche Buttercreme setzt sich zusammen aus: Milch, Vanilleschote, Eigelb, Zucker, Salz und Mehl

Bei dieser Variante wird eine mehgebundene Vanillecreme unter die geschlagene Butter gerührt.

Englische Buttercreme setzt sich zusammen aus: Sahne, Vanille, Eigelb, Zucker und Butter

Bei dieser Variante wird die Creme erhitzt und gerührt bis sie eine entsprechende Festigkeit erreicht hat, ein Kochen der Creme muss in jedem Fall vermieden werden, da sonst das Eigelb gerinnt.

Französische Buttercreme setzt sich zusammen aus: Ei, Zucker, Salz, Butter und Vanille

Bei dieser Variante werden die Eier (Eigelb und Eiweiss) im Wasserbad zusammen mit Zucker und Salz zu einer homogenen Masse cremig geschlagen. Die Masse wird dann anschließend ohne weitere Erhitzung weiter gerührt bis sie abgekühlt ist.

Italienische Buttercreme setzt sich zusammen aus: Eiweiß, Salz, Zucker, Vanillezucker und Butter

Bei dieser Variante wird die Butter mit der zuvor hergestellten Baisermasse verrührt und cremig geschlagen.

Buttercreme gibt es natürlich auch als Convenience Pulver, zudem man nur noch Wasser und Butter hinzugeben muss. Sie findet sich im gut sortierten Fachhandel (stationär und online).