

Buttercreme

Zutaten für **12 Portionen**

[umrechnen](#)

1 Ei(er)
150 g Zucker
1 Prise Salz
90 g Milch
40 g Butter
1 Pkt. Vanillezucker
250 g Butter

Zubereitung

Ei, Zucker, Salz, Milch, Butter und Vanillezucker verrühren und in einem Topf unter rühren zum Kochen bringen. Kalt stellen.

Die Butter schaumig rühren und die Puddingcreme darunter rühren.

Um ein Gerinnen zu vermeiden, sollte man die Butter mit dem Pudding in den Kühlschrank stellen, damit alles eine Temperatur hat.

Ich nehme statt Butter immer Rama, schmeckt genauso gut und hat nicht soviel Cholesterin.

Tipp: Statt Vanillezucker koche ich eine ausgeschabte Vanilleschote mit.

Oder ich koche zwei Teelöffel Löskaffe mit, dann habe ich eine Moccacreme; oder mit einem Löffel Kakao oder einem Stück Kuvertüre wird die Creme zur Schokocreme!

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Freischaltung / Änderung:

20.07.04

Kategorien: [Cremes](#), [Grundrezepte](#), [Kochen](#)

noch keine Wertung!

[» Rezept bewerten «](#)

Rezeptstatistiken

11585 (279)* gelesen
22 (0)* gespeichert
535 (11)* gedruckt
10 (1)* verschickt
* nur in diesem Monat



Sie haben ein Foto von diesem Rezept?
Laden Sie es hoch!

30 ähnliche Rezepte

- [Butterkuchen](#)
- [Thüringer Klöße](#)
- [Apfelscones mit Haferflocken](#)
- [Osterlämmchen](#)
- [Kartoffel - Kräuter - Nocken zu Blumenkohl](#)
- [Spinatsuppe](#)
- [Tomatensuppe mit Basilikumklößchen](#)
- [Hechtfarce mit Panade](#)
- [Spargelcremesuppe](#)
- [Fliederbeerenuppe Kieler Art](#)
- [Yorkshire - Pudding](#)
- [Fastnachtskrapfen](#)
- [Hafermehlsuppe](#)
- [Kürbissuppe mit Lauchringelchen](#)
- [Obatzter](#)
- [Entenbrüstchen in Wirsing mit Apfel - Parfait - Füllung](#)
- [Fleischknödeln](#)
- [Schälklöße in Brühe](#)
- [Putenbraten mit Senf - Kräuter - Kruste](#)
- [Nudelklumpssuppe](#)
- [Geflügelklößchen](#)
- [Mürbeteig Grundmischung - herzhaft](#)
- [Vollkornmürbeteig](#)
- [Kartoffeelpüree à la Fred Feuerstein](#)
- [Leberknödelsuppe mit Einlage](#)
- [Königsberger Klopse](#)
- [Norddeutscher Hefeteig](#)
- [Hühnerfrikassee mit Reis](#)
- [Gemüsesuppe](#)
- [Kartoffelknödel](#)

Kommentare

Sortieren nach: [Datum](#) | [Wertung](#)

Kommentar von [Etain](#)

19.01.2005 10:26