

## Klassische amerikanische Buttercreme

Für eine Torte von ca. 25 cm Durchmesser oder 15 Cupcakes, Fondanttauglich oder auch geeignet als Topping für Torten, Cupcakes etc.

### Zutaten

250 g Butter, weich

375 g Puderzucker

3 TL Vanilleextrakt

30 ml Milch oder Rahm

### Anleitung

- 1. Die Butter mit dem Schneebesen der Küchenmaschine 3 Minuten lang luftig aufschlagen. Zwischendurch die Wände der Schüssel mit einem Schaber abkratzen. Nach 3 Minuten sollte die Butter sehr viel heller und cremiger sein.*
- 2. 375 g Puderzucker in eine Schüssel sieben. Auf kleinster Stufe portionsweise in die Butter einrühren, bis alles eingearbeitet ist. Weiter schlagen bis keine Klumpen oder Krümel mehr sichtbar sind.*
- 3. Das Vanilleextrakt, die Milch oder den Rahm und das Salz hinzufügen. Auf höchster Stufe 5 bis 10 Minuten aufschlagen. Zwischendurch die Wände der Schüssel abkratzen.*
- 4. Je nach Bedarf kann noch bis zu 50 ml mehr Milch oder Rahm in die Buttercreme eingearbeitet werden. Ist die Buttercreme zu flüssig kann man noch bis zu 125 g Puderzucker dazugeben. Ist die Buttercreme nur etwas zu weich, hilf es häufig sie für einen Moment in den Kühlschrank zu stellen. Die Butter in der Creme wird dort fest.*

### Notizen

Die Buttercreme bleibt durch den hohen Zuckergehalt auch bei Raumtemperatur mehrere Tage frisch. In einer luftdichten Schüssel im Kühlschrank sogar bis zu zwei Wochen. Tiefgekühlt ca. drei Monate