

Rezept Vanille-Buttercreme als Topping für Muffins

- für etwa 8 Muffins
- Zubereitungszeit: 4 Stunden mit kalt stellen

Vanille Buttercreme - Zutaten

- 250 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Pck Vanillepudding
- 500ml Milch

Vanille Buttercreme - Zubereitung

- Wir nehmen die Butter etwa eine Stunde vor dem Zubereiten der Creme aus dem Kühlschrank, zerteilen sie in kleine Stücke und geben sie in eine Rührschüssel.
- Wir kochen nach Packungsanleitung den Vanillepudding und nehmen aber 80g Zucker statt der dort angegebenen Menge. Ist der Pudding fertig, stellen wir ihn in kaltes Wasser und rühren ihn ab und zu um, damit sich keine Haut bildet.
- Wenn der Pudding kalt ist, rühren wir mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine die Butter mit dem Zucker schaumig und zum Schluss geben wir den Pudding in kleinen Portionen dazu und verrühren ihn gut, so dass sich eine homogene Masse bildet.
- Die fertige Buttercreme stellen wir in den Kühlschrank für 2 Stunden.
- Die Cupcakes werden erst damit dekoriert, wenn sie abgekühlt sind. Dazu füllen wir die Creme in einen Spritzbeutel und spritzen die Creme mit einer großen Tülle spiralförmig auf die Cupcakes von außen nach innen.
- Die Cupcakes im Kühlschrank oder im Keller aufbewahren.

Die Buttercreme lässt sich übrigens auch mit Lebensmittelfarben einfärben und so hat man noch mehr Möglichkeiten für die Dekoration. Beispielsweise könnte man Cupcakes für die Babyparty rosa und hellblau dekorieren oder knallig orange und giftgrün für Halloween.