

# AMERIKANISCHE BUTTERCREME

## (Grundrezept)

Zubereitung	Backzeit	Zeit insgesamt
10 MINUTEN	0 Minuten	10 Minuten

Diese Menge reicht zum Beispiel, um 12 Cupcakes mit schönen Buttercreme-Hauben zu verzieren oder einen höheren ø 20 cm Kuchen damit außen zu überziehen (aber die genaue Menge hängt sowohl von der Höhe des Kuchens als auch von der Dicke der Buttercremeschicht ab). Soll ein ø 20 cm Kuchen damit auch gefüllt werden, sollte mit der doppelten Menge gerechnet werden.

Author: shia @ cakeinvasion.de  
Rezeptart: Frostings  
Portionen: 400 g Buttercreme

## ZUTATEN

150 g weiche Butter (die Butter darf dafür wirklich kein bisschen hart mehr sein!)  
250 g Puderzucker  
3 TL heißes Wasser (nicht kochend, sondern eher wasserhahnheiß)  
einige Tropfen Aroma (ich nehme gerne Butter-Vanille-Aroma) oder das Mark einer Vanilleschote oder geriebene Schale einer Zitrone/Orange

## Equipment:

Küchenwaage  
Sieb  
Rührschüssel  
Handrührgerät mit Rühraufsatz

## Variation für eine vegane Buttercreme:

Statt 150 g weiche Butter 150 g weiche Alsan Pflanzenmargarine oder auch eine andere rein pflanzliche Margarine (z.B. Deli Reform, viele Discounter-Eigenmarken sind auch rein pflanzlich) verwenden. Bei einer anderen Pflanzenmargarine ggf. mehr Puderzucker nehmen, weil Margarine häufig weicher ist als Butter.

## Variation für eine Schokoladenbuttercreme mit Schokolade:

Statt 150 g weiche Butter 125 g weiche Butter und 65 g geschmolzene Zartbitterkuvertüre verwenden. Das Aroma kann weglassen werden.

## Variation für eine Schokoladenbuttercreme mit Kakao:

Statt 150 g weiche Butter und 250 g Puderzucker 120 g weiche Butter, 60 g Kakaopulver und 180 g Puderzucker verwenden.

### Variation für eine Frischkäse-Buttercreme:

Statt 150 g weiche Butter 100 g weiche Butter und 30 g Frischkäse verwenden.

---

### Variation für eine schneeweiße Buttercreme:

Die Hälfte der Butter oder auch die gesamte Butter durch Palmin Soft ersetzen. Dann ggf. mehr Puderzucker, weil Palmin Soft weicher ist als Butter.

---

### Anleitung

1. Die weiche Butter in die Rührschüssel geben und den Puderzucker komplett in die Rührschüssel sieben.
  2. Die Masse nun zuerst auf niedriger bis mittlerer Stufe schlagen, bis sich Puderzucker und Butter verbunden haben. (Wenn man auf einer zu hohen Stufe schlägt, wird zu viel Luft darunter geschlagen und es können sich Luftblasen bilden, was sehr blöd beim Spritzen ist!).
  3. Einige Tropfen Aroma/Vanillemark/Zitronen- bzw. Orangenschale und das heiße Wasser dazu geben und geschmeidig schlagen. Bei höheren Temperaturen (z.B. im Sommer) oder z.B. weicherer Margarine oder auch wenn der Puderzucker lange gelagert wurde und schon viel Luftfeuchtigkeit angezogen hat kann das Wasser auch weggelassen werden. Das Wasser ist dazu da, um die Konsistenz anzupassen. Zum Spritzen werdet ihr eine etwas festere Creme brauchen als zum Verstreichen.
  4. Fertig ist die Buttercreme zum Verstreichen oder Spritzen :). Viel Spaß!
- 

### Anmerkungen

Nährwertangaben berechnet für die Grundversion mit Butter.

---

### Nährwerte

Portionsgröße: 400 g Buttercreme Kalorien: 2154 kcal Fett: 124,8 g Gesättigte Fettsäuren: 84,9 g Kohlenhydrate: 250 g Zucker: 250 g Natrium: 0,15 g Eiweiß: 1,1 g