

» BUTTERCREME MIT PUDDING «

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

50 ml Milch
1 Pck. Puddingpulver Vanille
75 g Zucker

mit
in eine Schüssel geben und gut verrühren.

450 g Milch

in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die angerührte Puddingmischung einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen.
Pudding in eine Schüssel füllen, mit Klarsichtfolie abdecken (damit sich keine Haut bildet) und zimmerwarm auskühlen lassen.

250 g Butter

mit dem Handrührgerät ca. 10 Minuten cremig weiß aufschlagen. Pudding esslöffelweise nach und nach zugeben und unterrühren.

ACHTUNG !!

Pudding und Butter sollen die gleiche Temperatur haben sonst kann die Creme gerinnen.