



## Frischkäse-Buttercreme

Durch den Frischkäse ist die Creme leichter als gewöhnliche Buttercreme und zudem fast Hellweiß - Das erleichtert das Einfärben oder ist naturbelassen super für Hochzeitstorten geeignet.

### ZUTATEN

#### ZUTATEN

250 g Butter  
250 g Puderzucker  
600 g Frischkäse

#### AUSSERDEM

Saft und/oder Schale  
einer Zitrone  
1-2 TL Vanille-Extrakt  
Evtl. Lebensmittelfarben  
(Gel oder Paste)

### REZEPT

Wichtiger Hinweis vorweg: alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben, damit die Creme nicht gerinnt. Ich lege mir immer alles einen Tag vorher in die Küche.

Zunächst muss die Butter mit dem gesiebten Puderzucker aufgeschlagen werden. Hier gilt: je länger, desto besser. Denn dadurch wird die Masse schön geschmeidig und nimmt eine fast weiße Farbe an. Das ist praktisch, wenn man die Creme noch einfärben möchte. Als nächstes gibt man den Frischkäse löffelweise dazu und rührt ihn langsam unter die Butter-Masse.

Nun habt ihr auch schon die Grundcreme fertig. Diese kann nun noch mit Zitronenschale und/oder-saft, Vanille-Extrakt und anderen Aromen verfeinert werden.

Die Creme hält sich ohne Probleme tagelang im Kühlschrank. Wichtig ist nur, dass ihr sie nicht im kühlen Zustand aufschlagt. Dadurch gerinnt sie schnell.

Solltet ihr Creme mit Hilfe von tollen Tüllen spritzen wollen und sie ist dafür zu flüssig, bereitet alles vor und stellt die Creme im Spritzbeutel für ein paar Minuten kalt.