

Buttercremen und Toppings

etwa 10 - 12 Portionen

   gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zitronen-Buttercreme:

160 g Butter oder Margarine, weich
360 g Puderzucker
5 - 10 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone

Nature-Buttercreme:

160 g Butter oder Margarine, weich
360 g Puderzucker
etwa 4 EL Milch

Mascarpone-Frosting:

250 g Mascarpone
100 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft

Cream Cheese-Frosting:

125 g Butter, weich
125 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
300 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Vanille-Buttercreme:

1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
2.5 dl Milch
100 g Butter, weich

Caramel-Toffee-Topping:

2.5 dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
1 Dr. Oetker Dessert Sauce Caramel

Mousse au chocolat-Topping:

1 Beutel Dr. Oetker Mousse au Chocolat
2 dl Milch
1 dl Rahm

Schoko-Topping:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur

Nature-Buttercreme:

Butter und Puderzucker mit dem Mixer zu einer glatten Masse verrühren. Milch esslöffelweise unterrühren.

Zitronen-Buttercreme:

Butter und Puderzucker mit dem Mixer zu einer glatten Masse verrühren. Aroma vorsichtig unterrühren.

Mascarpone-Frosting:

Alle Zutaten mit dem Mixer zu einer glatten Masse verrühren.

Cream Cheese-Frosting:

Alle Zutaten Zimmertemperatur annehmen lassen. Zuerst Butter cremig rühren, danach mit dem Frischkäse zu einer glatten Masse verrühren. Die weiteren Zutaten unterrühren.

Vanille-Buttercreme:

Crème Pâtisserie gemäss Packungsangabe zubereiten. Butter zuerst mit dem Mixer geschmeidig rühren und dann unter die Crème mixen.



Caramel-Toffee-Topping:

Rahm und Rahmhalter zusammen steif schlagen. Dessertsauce Caramel vorsichtig einrühren.

dunkel
2.5 dl Rahm

Mousse au chocolat-Topping:

Mousse au chocolat gemäss Packungsangabe zubereiten und sofort verwenden.

Nutella®-Buttercreme:
200 g Butter oder Margarine,
weich
200 g Puderzucker
2 - 3 EL Nutella®
1 - 2 EL Milch

Schoko-Topping:

Den Rahm in einer Pfanne erhitzen und vom Herd nehmen. Die Schokolade in Stücke brechen und sofort unter den heissen Rahm mischen. Im Kühlschrank für mindestens eine Stunde vollständig erkalten und etwas setzen lassen. Den Schokoladen-Rahm mit dem Mixer zu einer festen Crème aufschlagen.

Himbeercreme-Frosting:
1 Beutel Dr. Oetker Crème
Framboise
2 dl Wasser, kalt
1.5 dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine
express

Nutella®-Buttercreme:

Butter und Puderzucker mit dem Mixer zu einer glatten Masse verrühren. Zuerst Nutella® danach die Milch esslöffelweise unterrühren.

Himbeercreme-Frosting:

Crème Framboise gemäss Packungsangabe zubereiten, Gelatine Express unterrühren und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Fertig zubereitete Buttercreme kann mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe nach Wunsch eingefärbt werden.
- Für natürlich aromatisierte Buttercremen ca. 50 g Früchte oder Beeren pürieren und anstelle der Milch unter die Nature-Buttercreme mixen.

