



Milchmädchen-Buttercreme - fondanttauglich

Zutaten:

300g Butter
400g gez. Kondensmilch
1 Pr. Salz

Vanille (optional)
Lebensmittelfarbe (optional)
Aromen (optional)

Zubereitung:

Weiche Butter mit dem Salz und evtl. der Vanille geschmeidig rühren.

Die gezuckerte Kondensmilch unter ständigem Rühren dazu laufen lassen. Das ganze ca. 10-15 Min. luftig aufschlagen.

Jetzt kann nach Belieben noch Aromen oder Lebensmittelfarbe dazugeben werden.

Die Buttercreme ist sofort verwendbar.