

## Swiss Meringue Buttercreme

### Zutaten:

2 Eiweiß

1 Prise Salz

130g Zucker

170g Butter

Evtl. ½ TL Vanille Extrakt



### Zubereitung:

1. Eiweiß, Zucker und Salz werden in einer Rührschüssel über einem Wasserbad unter Rühren erwärmt (pasteurisiert) bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hat sich eine cremige Masse gebildet, nehmen Sie die Schüssel bitte vom Wasserbad.

2. Die Masse wird nun mit dem Handrührgerät, beginnend mit der niedrigsten Stufe, gerührt. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit und rühren Sie weiter bis die Masse steife (aber nicht trockene) Spitzen formt.

3. Bei niedrigster Rührstufe wird nun die Butter löffelweise hinzugefügt. Am Schluss fügen Sie das Vanille Extrakt hinzu. Mit einem Teigschaber rühren Sie die Creme bis sie cremig und alle Luftblasen entwichen sind; für ca. 2 Minuten.

### Haltbarkeit:

Bei Verbrauch am selben Tag wird die Buttercreme bei Zimmertemperatur aufbewahrt. Im Kühlschrank kann die Creme bis zu 3 Tage aufbewahrt werden. Eingefroren hält sie sich bis zu 1 Monat. Bevor die Creme benutzt wird, sollte sie Zimmertemperatur haben und durch 5-minütiges Rühren wieder eine cremige Konsistenz annehmen.

### Tipp

Durch das Hinzufügen von Lebensmittelfarbe können Sie wunderbare Wirkungen erzielen.

Lasst es Euch schmecken und viel Spaß beim ausprobieren!

Liebe Grüsse,  
Eure Jana

Dieses und weitere Rezepte findet Ihr auf: [www.makeurcake.ch/blog](http://www.makeurcake.ch/blog)