

Sunday, April 13. 2008

Buttercreme - Plaetzchen wie bei Oma

Grundrezept Buttercreme:

1 Pckg. Puddingpulver Vanille, nach Packungsanleitung zubereitet, ausgekühlt für 550g fertigen Pudding
250 g Butter, zimmerwarm
1 Vanilleschote das Mark, ausgekratzt
50 g Puderzucker

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Den kalten Pudding nach und nach hinzugeben, nochmals gründlich durchschlagen. Butter und Pudding sollten die gleiche Temperatur haben.

Grundrezept Muerbteig:

300 g Mehl
150 g Zucker
150 g Butter
1 Eier
2 Eigelb
Salz

Mehl, Zucker und eine Prise Salz vermischen. Mit Ei, Eigelb und der weichen Butter schnell zu einem glatten Teig kneten.

Vor der Verwendung einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Den Teig ausrollen und mit einem Trinkglas runde Plaetzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Ca. 15 Minuten backen. Die Plaetzchen sollten nicht braun werden.

Plaetzchen heraus nehmen und auskuehlen lassen. 2 Plaetzchen mit Buttercreme zusammenkleben.

Zuckerguss:

Puderzucker
Wasser
Spritzer Zitronensaft
nach Geschmack ein Schuss Grenadinesirup zum rot faerben

Alles zusammenruehren, dass es eine zaehe Masse wird und die Plaetzchen damit bestreichen. Dann kuehlen, sonst wird die Creme zu weich.

Am besten schmecken die Plaetzchen am naechsten Tag wenn sie durchgezogen sind!

Posted by orange in plaetzchen etc at 19:00