

Erdnuss Buttercreme I Peanut buttercream

Ihr Lieben,

wer kennt sie nicht, die leckere Erdnussbutter. Superlecker auf Brot aber auch als Tortenfüllung etwas ganz Besonderes. Deshalb habe ich heute auch ein Buttercremerezept mit Erdnussbutter für Euch. Zu kaufen gibt es mittlerweile eine crunchy und eine creamy Variante – für welche ihr euch entscheidet, ist ganz egal. Ich persönlich finde die crunchy Variante super lecker, gerade, wenn die Torte damit gefüllt wird.

Diese Buttercreme ist fondanttauglich und deshalb auch zum Einstreichen der Torte geeignet, wenn ihr sie mit Fondant eindecken möchtet – allerdings sollte dann die cremige Variante der Erdnussbutter verwendet werden, da sich die Erdnussstückchen der crunchy Variante unter dem Fondant abzeichnen würden.

Das Video zu der Buttercreme findet ihr [*HIER*](#)

Zutaten:

200g Erdnussbutter (creamy oder crunchy)

200g Puderzucker

100g Butter

40ml Milch

Zubereitung:

Die weiche und zimmerwarme Butter etwa 5 bis 6 Minuten cremig aufschlagen. Nun die Erdnussbutter (auch diese sollte weich sein und Zimmertemperatur haben) löffelweise zugeben und gut unterrühren. Nun folgt der Puderzucker und die Milch, diese werden im Wechsel zugegeben. Anschließend die Buttercreme nochmal 5 Minuten weiterschlagen, bis sie deutlich heller und cremiger geworden ist – fertig!

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Nicole :*