Frosting

Zutaten für ein Buttercreme-Frosting:

- 250 g Puderzucker
- 125g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Für das klassische Buttercreme-Frosting siebt ihr zuerst den Puderzucker.
Gebt die weiche Butter mit dem Vanillezucker in eine Schüssel und mixt dann kräftig löffelweise den Puderzucker unter - verrührt zwischendurch beständig, damit die Masse nicht klumpig wird.

Das Buttercreme-Frosting eignet sich perfekt zum Spritzen mit Tülle und zum Bestreichen einer Torte als Grundlage für Fondant.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.