

Universalcreme für Schnitten

Zutaten

250 g Butter

4 Eier

1 Tasse Zucker

100 g Puderzucker

Kakaopulver (kann weggelassen werden)



Zubereitung: Eine Pfanne oder einen Topf mit einem dicken Boden (oder eventuell Wasserbad) bereitstellen. Die Eier mit dem Zucker bei milder Hitze rühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht (aufpassen, bei starker Hitze könnte man ein Rührei daraus machen). Dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen

lassen. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren und nach und nach die Eiermasse einarbeiten. Das Ganze zu einer luftigen Creme aufschlagen. Die Creme kann man mit Kakao abschmecken.