



Konditorcreme

Zutaten für 1 Liter:

VOLLMILCH	1 L	MEHL	50 G
ZUCKER	250 G	MAISSTÄRKE	50 G
EIGELB	120 G	KALTE BUTTER	100G
VANILLESCHOTE	1		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckel- öffnung	Anmerkungen
1	Zucker Eigelb Mehl Maisstärke Vanille	250 g 120 g 50 g 50 g 1 Schote	Hell aufschlagen	–	2 000 U/min	30 Sek.	Geschlossen	
2	Milch	1 L	Hinzugießen	 95 °C	1 000 U/min	12 Min.	Offen	
3	Butter	100 g	Butter in Stücken hinzugeben	 95 °C	1 000 U/min	30 Sek.	Offen	Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die Konditorcreme mit Vanille, Schokolade oder auch mit Rum aromatisieren.