

## Ingrediënten

1 zakje Dr. Oetker Mix voor  
Luchtige Botercrème 100 g  
roomboter (zacht) 125 ml melk  
(koud) Dr. Oetker Kleurstoffen (in  
de gewenste kleur)

**Tijd:** 10-20 min.

**Gang:** Nagerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Gekleurde botercrème

Maak eenvoudig een gekleurde botercrème met de kleurstofstiften van Dr. Oetker.

### Bereidingswijze

1. Klop de zachte boter op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeug en zonder klontjes. 2. Voeg de melk en de mix voor de botercrème toe. Voeg enkele druppels kleurstof toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de crème gemengd kan worden. 3. Klop de botercrème in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. TIP: Geef de botercrème een lekkere smaak met Dr. Oetker Aroma's. Veel bakplezier met het recept Gekleurde botercrème Recept! Kijk voor meer leuke en lekkere recepten op [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)