



Hallo ihr Lieben! Ich hatte letztlich ein Foto von unseren neuen russischen Spritztüllen auf Instagram hochgeladen und wurde gebeten, die Produkte mal "Live in Action" zu zeigen. Somit kam es zu diesem Video. Das Produkt hierzu verlinke ich Euch unten . Ich hoffe, diese Produktvorstellung gefällt Euch. Ich finde, dass diese Buttercreme-Tulpen gar nicht so schlecht geworden sind, oder was denkt Ihr?

Über Eure Likes und Kommentare würde ich mich sehr freuen!

Welche Creme eignet sich für Russische Spritztüllen?

Russische Spritztüllen kommen, wie der Name schon sagt, aus Russland, und werden dort meist mit einer Eiweißcreme verwendet. Traditionell wird Eiweißcreme ohne Geliermittel hergestellt. Für die Herstellung von den Spritzblumen, die ich hier gemacht habe, muss allerdings zusätzlich Gelatine dazugegeben werden, damit die Blumen ihre schöne Form behalten können.

Ich verwende die russischen Spritztüllen am liebsten mit einer klassischen amerikanischen Buttercreme. Diese besteht hauptsächlich aus Butter und Puderzucker in einem 1:2 Verhältnis. Amerikanische Buttercreme wird übrigens auch oft als „Frosting“ bezeichnet. Der Vorteil dieses „Frostings“ ist es, dass es extrem stabil ist und sehr einfach hergestellt werden kann. Es gibt oft Situationen, in denen ich weniger Creme benötige als gedacht. Dann drücke ich die Creme aus dem Beutel und dekoriere mit einer anderen Spritztülle weiter. Bei anderen Variationen von Buttercreme kann dies dazu führen, dass die Konsistenz der Creme zu warm und unstabil wird. Wenn dies bei der amerikanischen Buttercreme geschieht, stelle ich sie einfach für zehn Minuten in den Kühlschrank, um sie wieder weiterverwenden zu können. Wird es dort zu fest, rühre ich sie für ein paar Minuten um und gebe 1 EL Milch dazu, und schon ist sie wieder perfekt.

Jedoch ist amerikanische Buttercreme ist sehr sättigend und süß und wird von vielen nicht so gerne gegessen. Die Buttercreme-Blumen werden meist nur als "Oberflächen-Deko" verwendet, daher würde ich auch nur eine geringe Menge an amerikanischer Buttercreme herstellen. Als Füllung würde ich bei einer italienischen Buttercreme oder Schweizer Buttercreme bleiben, die leichter verdaulich sind.

Russische Spritztüllen Anwendung

1. Buttercreme herstellen
2. Spritztülle in einen Beutel geben und mit Buttercreme bis zur Hälfte füllen
3. Tipp: Oberfläche von Cupcakes oder Kuchen mit einer ganz dünnen Lage Buttercreme bestreichen. Dies führt dazu, dass die aufgespritzten Blumen besser an der Oberfläche haften bleiben.
4. Spritztülle senkrecht halten und mit einem gleichmäßigen Druck die Blume spritzen. Bei der gewünschten Größe, Druck reduzieren und Spritzbeutel senkrecht nach oben weg ziehen.
5. Deko am besten direkt in den Kühlschrank stellen, damit sie aushärtet.