Buche de Noel

In Frankreich gehört die Buche de Noel zu den traditionellen Weihnachtsspeisen. Das Rezept für die Schoko-Biskuitrolle ist nicht ganz einfach, aber es lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

Für den Biskuit

5 Stk.	Eier
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Mehl
25 g	Speisestärke

Für die Creme

250 g	Blockschokolade
120 g	Staubzucker
250 g	Butter (weiche)
2 EL	Likör (Whiskey-Sahne)

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Zartbitterkuvertüre (zum Einstreichen)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)
Nach Belieben	Marzipan (Pilz)

Zubereitung

1. Für die Buche de Noel den Backofen auf 200°C (Umluft: 175°C) vorheizen. Die Eier trennen

und das Eiweiß steif schlagen, dabei langsam den Zucker und Vanillezucker hineinrieseln lassen. Nach und nach das Eigelb unterrühren.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl mit Speisestärke mischen und unter die Zucker-Eier-Masse heben. Auf dem Backblech verteilen und glatt streichen. Im Backofen ca. 8 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen. Die Schokolade grob hacken und in einer kleinen Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dann leicht abkühlen lassen.

4. Währenddessen die weiche Butter mit dem Staubzucker zu einer cremigen Masse verrühren und langsam die Schokolade und den Likör unterrühren. 2/3 der Creme auf den Biskuitteig streichen und diesen vorsichtig längs aufrollen.

5. Rundherum mit dem Rest der Buttercreme bestreichen. Mit einer Gabel längs über die Creme fahren, so dass ein Baumstammmuster entsteht. Die Biskuitrolle ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

6. Währenddessen noch einmal einen Topf Wasser erhitzen und die Kuvertüre über diesem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Mit einem Pinsel auf die kalte Biskuitrolle streichen, das verstärkt den Baumstammeffekt.

7. Ein Stück von der Rolle abschneiden und quer über die Rolle legen. Den Kuchen mit Staubzucker bestreuen und mit einem Marzipan-Pilz garnieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Die Buche de Noel mit weihnachtlichen Motiven wie kleinen Mistelzweigen oder Zuckerstangen dekorieren.