Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHE DE NOËL „TARTE AU CITRON“

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · KOCHZEIT: 20 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Une petite tarte au citron pour Noël? warum nicht ? Einfach daraus ein neues Bûche de Noël Rezept zaubern, dazu einen kleinen weihnachtlichen Touch et voilà! Ihr habt eure neue Kreation bereit, um eure Familie und Gäste zu beeindrucken.

Eine Bûche „tarte au citron“! Ganz einfach mit Rezept, das Ihr schon kennt: Lemon Curd, Baiser … und für den Boden ein leichtes Biskuit mit Spekulatius-Geschmack.

Ich habe viel Baiser gemacht für diese Bûche aber zu Weihnachten, wenn ich sie wieder backen werde, werde ich etwas weniger Baiser zubereiten und dagegen die doppelte oder dreifache Portion an Himbeeren…. für die Frische.

Ganz schnell gebacken, ihr könnt den Lemon Curd schon eine Woche vorher machen und im Kühlschrank aufbewahren. Das Biskuit am Abend vorher backen und früh alles zusammen basteln. Die Bûche könnt Ihr leider nicht einfrieren.

Zutaten für Bûche de Noël „Tarte au citron“:

Biskuit Boden mit Spekulatius: 90 g Zucker, 90 g Mehl, 3 Eier , 1/2 Tüte Backpulver , 1 EL Spekulatius Gewürze

Lemon Curd: 250 g Zitronensaft + 250 g Zucker + 90 g Butter, 5 Eier, 30 Mehl

Baiser: 75 g Eiweiß, 225 g Zucker + 52 g Wasser (beim nächsten Mal : 50 g Eiweiß , 150 g Zucker + 35 g Wasser)

125 g Himbeere (beim nächsten Mal : 300 g)

Wie immer für den Lemon Curd könnt ihr hier mal nachschauen, und für das Baiser es ist das gleiche Rezept wie hier.

Wer keine Zeit hat den Lemon selber zu machen, kann diese hier nehmen, die ist einfach Perfekt als Lemon curd Ersatz!

Der Biskuit Boden:

Die Eier trennen, dann die Eiweiße schlagen, wenn es anfängt sich Bläschen zu bilden kommt der Zucker rein und es wird immer weiter geschlagen. Dann kommen die Eigelbe rein und dann weiter beim ständigen Rühren kommt das Mehl, das Backpulver und die Spekulatius Gewürze.

Die Creme dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufteilen.

Es wird jetzt für 12-15 Minuten bei 180°C Umluft gebacken.

Direkt aus dem Backofen raus, den Biskuitboden auf ein anderes Backpapier umdrehen, und das Backpapier entfernen, dann das Backpapier umdrehen und auf den Biskuit legen

Dann den Biskuit mit den zwei Backpapiere einrollen, jetzt mit einem feuchten Tuch umwickeln.

… um komplett abkühlen lassen. Währenddessen habt Ihr Zeit, den Lemon Curd zuzubereiten. Er muss ebenfalls komplett abkühlen, bis er weiter verwendet werden kann. (ungefähr 40 Minuten bis er ganz kalt wird)

Wenn der Biskuit Boden kalt ist , wird er ausgerollt.

Den Lemon Curd aus dem Kühlschrank herausnehmen und auf den kalten Biskuit aufteilen .

Dann die Himbeeren aufteilen und jetzt den Biskuit Boden einrollen…

…. Ich platziere die gefüllte Rolle wieder kurz in den Kühlschrank (ungefähr 30 Minuten). Währenddessen könnt ihr die Baiser Masse zubereiten.

Dann, schneide ich die Ränder sauber und ein Stück wird drauf gestellt.

Jetzt nur noch die Bûche mit den Baiser verzieren …. und anschließend anbrennen !!!! □□ (mit einem Brenner)

Hooooo la belle Bûche ! Ich finde sie ganz hübsch und meine beide Männer waren sehr angetan.

Sie ist schon für Weihnachten bestellt und ich bin mir nicht sicher, ob ich dieses Jahr eine Kastanien-Schokolade-Bûche backen darf ! □□

Alles gut, ich freue mich wenn es denen schmeckt ! □□

Euch einen schönen 3. Advent und bis bald

Gros Bisous

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de