Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SCHWARZWÄLDER KIRSCH – BUCHE DE NOEL

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · BACKZEIT: 12 MIN.

Das erste Adventswochenende kommt! Ich habe schon das erste Weihnachtsrezept bereit und eigentlich noch viele mehr…. Ich hatte gedacht, dass ich es nur kurz vor Weihnachten posten würde, aber die Nachfragen nach Rezepten fängt schon jetzt! Also statt zu warten oder alle E-Mail gleich zu antworten, poste ich einfach, was ich so habe und Ihr könnt einfach heraussuchen, was euch gefällt.

Falls Ihr noch Wünschen habt, oder noch spezielle Rezept sucht, einfach nachfragen … machen viele von euch. □□

Dieses Jahr wollte ich das Thema **Bûche de Noel** auf das Wesentliche vereinfachen. Also den Grund Basis wieder erinnern und dann mit einfachen Zutaten und Tipps einen super Effekt erreichen.

Hier habe ich sogar die „Ja“ Marke Schokolade verwendet und Sauerkirschen aus dem Glas vom Aldi verwendet und es war „echt lecker“! Also man braucht nicht immer teure Schokolade oder edle Zutaten, es geht auch mit Basis Produkte. Und, unter uns, ist die Ja Schokolade vom Edeka total gut …. und enthält nur Kakao Butter und kein Palmöl □□

Rezept Ideen für Bûche habe ich immer „en masse“, aber für meine erste Bûche 2016 wollte ich die Deutsch-Französische Freundschaft befestigen und eine Mischung kreieren. So wurde meine **Schwarzwälder Kirsch-Bûche** kreiert! Echt leicht und fluffig…

Ich habe ein bisschen getrickst für das Rezept, weil mein Sohn wollte auch davon essen und somit gab es bei meiner Variante kein Kirschwasser, sondern Kirschsaft, und die Sahne habe ich mit Mascarpone verfeinert. So hält sie auch besser, wenn ich die Bûche zusammenrolle.

Ich gebe euch wieder die komplette Anleitung, wie man den Biskuitboden am besten rollt, mit vielen Fotos. Aber ich finde es echt praktisch.

Allez, so einfach geht es und somit habt Ihr noch eine Variation mehr, wie Ihr den typisch deutschen Kuchen neue interpretieren könnt.

Zutaten für eine Schwarzwälder Kirsch Bûche : 5-6 Personen

1 Glas Sauerkirschen (300 g Kirsche), 100g Zartbitter Schokolade , 1 kleines Glas Kirschsaft (oder 2-3 EL Kirschwasser) ,

Biskuitboden: 3 Eier, 90 g Mehl, 90 g Zucker, 3 EL Zartbitterkakao, 1 TL Backpulver,

250 ml Schlagsahne, 150 g Mascarpone, 75 g Puderzucker, 1 Messerspitze Vanille,

1- Die Schokolade schmelzen und dünn auf Alupapier bestreichen, dann in der Tiefkühltruhe stellen bis es hart wird.

2- Den Biskuitboden:

Die Eier trennen. Die Eiweiße schlagen, wenn es anfängt weiß zu werden, kommt der Zucker peu à peu rein. Dann kommen die Eigelbe, das Mehl mit dem Backpulver, und dann den Kakao. Den cremigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen und 1-2 cm dick und rechteckig streichen. Den Biskuit jetzt 12 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Sobald der Biskuit aus dem Backofen kommt, wende ich den Teig auf ein neues Backpapier, und ich ziehe das erste Backpapier vom gebackenen Biskuitboden weg …

Wenn das erste Backpapier komplett weggezogen ist, drehe ich es um und platziere es wieder auf das Biskuit. (siehe Foto)

Dann bedecke ich das Ganze mit einem feuchten Tuch, und ich rolle den Teig zusammen. Die Rolle lasse ich abkühlen und nur wenn sie kalt ist, geht es hier weiter!!!!

3- Die Füllung:

Die Mascarpone in eine Schüssel geben mit 1/3 der Sahne und langsam schlagen, bis sich alles richtig löst. Dann den Rest Sahne, Puderzucker und Vanille dazu geben und schlagen bis es steif wird.

4- Basteln:

Die kalte Biskuitrolle ausrollen und 5-6 EL Kirschsaft darauf betröpfen… (Hier kann man statt dem Kirschsaft etwas Kirschwasser auf den Biskuitboden tröpchen..) Dann die Creme dünn darauf bestreichen und 2 gute EL von der Creme auf die Seite stellen für die Deko!

Auf die Creme kommt eine Reihe Kirschen, und die restliche Kirsche habe ich mit den Fingern zerdrückt und einfach auf die Creme wild verteilt. Jetzt den Biskuit zusammen rollen …. Am Ende sollte die Buche auf die Falte liefen, sodass sie schön rund aussieht.

Die Bûche auf eine längliche Kuchenplatte stellen und beide Enden sauber abschneiden.

Die 2 EL Creme sehr dünn auf die Bûche bestreichen, die kalte Schokolade aus der Tiefkühltruhe heraus nehmen und das Alupapier „zerschrumpeln“.

Die Schokoladen Stückchen einfach auf die Bûche rieseln lassen et voilà !

Bon , wenn man die Bûche-Rollen-Technik beherrscht, ist dieses Rezept echt einfach!

Ich wünsche euch eine wunderschöne Adventszeit und einen schöne 1. Advent!

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