Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SUPER EINFACHE BÛCHE DE NOEL MIT PISTAZIEN UND HIMBEEREN

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

Das Schöne an der Adventszeit ist, dass es bei uns fast jeden Tag wie Weihnachten schmeckt! Letzte Woche haben wir es uns schön gehen lassen mit einer köstlichen kleine Bûche. Ich habe sie zusammen mit meinem Sohn gemacht und deswegen total einfach gehalten. Aber wie oft, einfach kann auch sooo lecker sein.

Mein kleiner Léandre steht total auf Mascarpone und ich bearbeite ihn immer mehr in meinen Rezepten. Zusammen zaubern wir regelmäßig kleine Torten oder Charlottes mit Mascarpone (die Fotos habt ihr bestimmt schon auf Instagram gesehen). Es war also selbstverständlich, dass wir ihn für unsere Bûche weiter verwenden! Die Creme ist also eine schöne feste Chantilly Creme geworden mit ein bisschen Zucker und Vanille.

Und auch wie immer haben wir unsere“BBB“ (Bester Biskuit Boden) Rezept genommen □□ das benutze ich hier hier und Hier ..... und noch viel mehr! Der Biskuit lässt sich sehr einfach zusammenrollen und befüllen. Ich finde den Biskuit muss nicht zu dünn sein und auch nicht irre lang sonst wir die Bûche zu dick und dann wird es zusammenfallen. (weil es zu viel Füllung und keinen Halt hat!). Die Falt-Technik werde ich hier nicht genau beschreiben (habe es gerade hier wieder getan) , aber falls Ihr es sehen wollt, backe ich genau dieses Rezept bei „**daheim und unterwegs“ am 22. Dezember beim WDR.** □□

Für den Geschmack habe natürlich meine Pistazien Creme verwendet, aber falls Ihr sowas nicht habt, einfach Pistazien ganz fein hacken und in den Teig geben. Nach der Zubereitung war der Teig leicht braun-grün ... und es hat Léandre gar nicht gefallen. Wir haben also von „seiner persönlichen Farben Reserve“ (die er für seine Experimente benutzt) etwas grüne Lebensmittelfarbe in den Teig gegeben. (so war er auch zufrieden! □□)

Für die Deko waren wir uns leider nicht einig. Ich fand die schlichte Variante mit nur einer schönen Vanilleschote obendrüber sehr elegant. Mein Klein dagegen fand es langweilig. Sie wurde deswegen noch mit Bröseln von gefrorenen Himbeeren und Pistazien geschmückt.

Jetzt nur eine kleine Info: Ja! Man kann eine Bûche de Noel mit den Fingern essen! Das haben wir nach dem Fotoshooting gemacht!

Die Bûche einfach in 8 Teilen schneiden und Hop in den Mund. Un vrai régal!

Zutaten für 1 Bûche de Noel mit Pistazien und Himbeeren für 6-8 Personen:

BBB (Bester Biskuit Boden): 3 Eier, 90 g Zucker, 90 g Mehl, 1 TL Backpulver , 3 TL Pistazienpaste.

Chantilly**:** 200 ml Schlagsahne, 150 g Mascarpone, 90 g Zucker, Messerspitze Vanille

200 g gefrorene Himbeeren, 1 TL gehackte Pistazien oder 1 Vanilleschote für die Deko

1- Den Boden :

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Pistazienpaste zusammen rühren, bis sich alles gelöst hat !

Dann die Eiweiße schlagen, wenn es anfängt schaumig zu werden, den Zucker langsam darauf rieseln und schlagen bis die Masse fest wird.

Dann die Eigelb-Masse dazu geben, und dann noch das Mehl und das Backpulver.

Am Ende wie gesagt, nicht erschrecken, haben wir ein bisschen grüne Lebensmittelfarbe reingegeben!!!!

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und **12 Minuten bei 180°C Umluft** backen.

Sobald der Boden gebacken ist, ihn aus dem Backofen heraus nehmen, auf ein neues Backpapier legen, das alte Backpapier entfernen, umdrehen und wieder auf den Boden liegen.

Jetzt den „in 2 Backpapier liegende Boden“ mit einem feuchten Tuch bedecken und dann zusammen rollen. Abkühlen lassen.

Nach 30 Minuten ist der Boden kalt und bereit zu verzieren.

2- Chantilly: Also in der Zeit bereite ich meine Chantilly.

Die Sahne mit der Mascarpone, Zucker und Vanille cremig schlagen. (total einfach)

3- Basteln:

Den BBB ausrollen …

… mit 2/3 der Chantilly beschmieren ….

… mit fast allen Himbeeren (noch gefroren) bedecken ….

… und vorsichtig den BBB zusammen rollen.

Jetzt werden die Enden der Biskuitrolle abgeschnitten (so sieht es schöner aus)

Und mit einem Spritzbeutel und einer Saint Honoré Tülle spritze ich auf die Bûche den Rest Chantilly. Für die Deko könnt ihr gern euch selber zu Hause mit euren Kindern einigen ! □□

Aber ich fand es richtig schön soooooo

Bon, mit oder ohne Deko war es total lecker und wir planen schon es wieder mit Kakao **und Orangenfilets zu backen!**

Ich wünsche euch eine schöne Adventszeit und vielleicht schaut Ihr mal am 22. Dezember beim WDR vorbei …

gros Bisous und bis bald

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