Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



# GEEISTE BUCHE DE NOEL MIT SCHOKOLADE & BRATÄPFELN

**ZUBEREITUNG: 8 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN.**

Da kommt mal etwas Schokoladiges! Da der Nougat glacé so gut war habe ich eine „kleine“ geeiste Bûche de Noel mit einer sehr feinen Schokolade und Bratäpfeln (weil es einfach sooo gut ist).

Hier in Deutschland habe ich Bratapfel mit Zimt kennengelernt. Und was kann ich sagen. Ich bin begeistert. So einfach, aber soo lecker. In Frankreich bereiten wir oft „pommes au four“. Einfach einen Apfel entkernen und mit etwas Zucker und Vanille befühlen und ab in den Backofen. Es heißt auch manchmal „pommes tapées“ … und manchmal kommt auch in der Mitte etwas Schokolade oder Marmelade.

Aber die Äpfel mit etwas Rohrzucker, Zimt, Sternanis, warum auch nicht ein bisschen Kardamom …. un Délice. Ich mag es einfach. Es war also ganz naturellement, dass ich diese Leckerei in einer meinen Bûches integriert habe.

Ich habe für die Hauptstruktur einfach ein Schokoladen-Eis zubereitet mit meinem P 125 coeur de Guanaja von Valrhona (aber ein Zartbitterkakao mit 70 % Kakaoanteil ist auch wunderbar!). P 125 enthält sehr wenig Kakaobutter (also Fettmasse) und verträgt dafür sehr gut die Bearbeitung mit Sahne oder Butter sehr gut. Der Creme schmeckt ganz leicht und weniger „butterig“.

Für die Äpfel, bitte feste Äpfel wählen, weil es schöner ist, wenn sie noch ein bisschen Biss nach dem Braten behalten. (sonst ist alles einfach nur Matsch..)

**Das Rezept muss man aber in 2 Schritten bereiten. Erst den Bratapfelkern und ein paar Stunden später das Schokoladen-Eis. Aber sonst … „c’est tout facile“! oui oui.**

## **Zutaten für** eine Geeiste Buche de Noel mit Schokolade & Bratäpfeln für 6-8 Personen:

2-3 Äpfel, 1/2TL Zimt, 1 Sternanis, (Optional : 2 Kardamom), 100 g Rohrzucker, 60 g Butter,

200 g Zartbitter Schokolade (P 125 Guanaja oder 70 -80% Bitter Schokolade) , 200 g Sahne + 200 g Sahne, 80 g Puderzucker

Utensilien: Buche de Noel Wood, Teigschaber, Kochlöffel, Schneebesen,

**1-** Die Äpfel schälen und klein schneiden.

In einer Pfanne den Zucker mit der Butter schmelzen lassen, als Karamell,

Und darein die Apfelstückchen mit den Gewürzen kurz braten ….

Jetzt nur noch die Buche-Form mit Frischhaltefolie bedecken und darein der Bratäpfel Karamell eingießen. Wenn es bereit ist, die Zimtstange, Sternanis und Kardamom herausfischen.

**Tipp:** ich habe keine 2. Form dafür genommen, sondern nur ein Tuch in meiner Originalform gegeben, um den Platz für die Füllung kleiner zu bekommen. Dann zubinden und ab in die Tiefkühltruhe für minimum 1 Stunde (oder bis es fast fest wird.)

**2-Schokoladeneis:** Die Schokolade mit 200 g Sahne schmelzen, cremig rühren und abkühlen lassen.

Wenn sie nicht mehr warm ist, die restlichen 200 g Sahne mit dem Puderzucker als Chantilly schlagen und vorsichtig unterheben.

Dann die Bûcheform wieder nehmen. den Bratapfel-Kern herausnehmen. Das Schokoladen-Eis direkt in den Form (auf die Matte) geben. Dann die Form leicht anklopfen (sodass die Luftbläschen rauskommen).

Und dann in die Mitte die Bratapfel Masse verteilen (oder wenn es schön fest geworden ist, einfach legen, und leicht andrücken).

Die Form einfach nur für minimum 4 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.

**Ich hatte noch einen Apfel auf die Seite gestellt, klein geschnitten und kurz vor dem Servieren mit etwas Zucker (als Karamell geschmolzen) angebraten.**

**Das habe ich dann als Sauce zum Eis serviert.**

Die gefrorene Buche bitte 30 Minuten vor dem Servieren rausnehmen.

**Und so sah das Kunststück aus! hooooo wie schön …. und wieder könnt Ihr ein paar Punkte bei euren Gästen gewinnen.**

**Ich wünsche euch schöne Weihnachtsvorbereitungen und bis sehr 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**