Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GEEISTE BÛCHE DE NOEL GANZ EINFACH MIT KINDERN ZAUBERN

ZUBEREITUNG: 50 MIN. · BACKZEIT: 12 MIN.

Lieber später als nie: Die geeiste Bûche de Noel! Ich war (wie ihr es vielleicht auf Instagram gelesen habt) total krank letzte Woche und musste sogar 2 wichtige Koch- und Backkurse absagen (es tut mir wirklich leid). Und deswegen wird dieses Rezept nur jetzt gepostet! Aber man macht nur, was man kann, oder nicht, liebe Tanja? Immer wenn man es am wenigsten braucht, wird man krank □□ aber das alles kennt Ihr auch bestimmt.

Also egal, ob man es zu Weihnachten oder Neuen Jahr zubereitet …. oder für eine Familienfeier, dieses Rezept ist einfach nur eine kleine Anregung, um etwas mit Kindern in der Küche zu unternehmen. Wir hatten auf jeden Fall echt Spaß! Es geht, um eine Buche, die mit (Hooooo) „fertig gekauftem Eis“ zubereitet wird (manchmal gibt es auch bei uns) …. wir wollten uns es einfacher machen!

Geplant war es mit Löffeln und sogar Esslöffeln zu arbeiten, am Ende waren den Finger direkt in der Form drin! □□

Das Ziel war es, eine Schicht Eis zu geben, dann eine Creme (Kastanien Creme für uns) und dann wieder Eis. Dann mit etwas Schokoladen-Deko das Ganze zu veredeln. Und am Ende alles in dem Tiefkühlschrank ziehen zu lassen. Alles einfach aber eine Menge Kleckserei in der Küche.

Zutaten für 1 geeiste Buche:

1 Packung Vanilleeis, 5 EL Kastaniencreme, 150 g Schokolade, 1 Transferfolie (oder einfach eine Schokoladenfolie ohne Muster)
Tipp: wenn ihr keine Schokoladenfolie habt, könnt ihr eine A4 Klarsichtfolie nehmen, das tut es auch.

1 Bûcheform oder einfach eine Kastenform.

Biskuitboden: 2 Eier, 60 g Zucker, 6 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 kleine EL Zartbitterkakao, 3 EL gezuckerte Haselnüsse (ich habe sie so im Supermarkt gefunden. Man kann auch gebrannte Mandeln oder Haselnüsse nehmen).

1- Biskuit Boden:

Die Eier trennen und mit etwas Zucker als Baiser schlagen. Dann die 2 Eigelbe dazu geben. Dann kommt das Mehl mit dem Kakao und Backpulver und ein bisschen gehackte Haselnüsse in den Teig. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten und mit den restlichen gehackten Haselnüssen bestreuen.

Den Biskuitboden **12 Minuten** bei **190**°C Umluft backen. Ich habe das Biskuit noch mit 2 EL Milch bepinselt und dann nach der Größe des Bodens der Form ausgeschnitten. (ein langes Rechteck)

2- Deko:

Die Transferfolie (oder Schokoladenfolie oder Klarsichtfolie) ausschneiden, sodass man sie faltenlos in die Form legen kann. Die Schokolade schmelzen und auf die Folie gießen.... das Ganze mit einem Schaber verteilen. und liebevoll, vorsichtig und ohne es umzukippen, in die Form geben.... □□

Jetzt das Eis (wenn Ihr es schafft) mit einem Eislöffel eingeben .... oder dann wie mein Sohn, direkt mit den Fingern zur Hälfte der Höhe verteilen. Dann die Kastaniencreme in die Mitte geben und wieder mit Vanilleeis zudecken. so sieht es dann aus !

Dann den abgekühlten Biskuitboden reinlegen und leicht andrücken.

Jetzt kommt die Bûche für Minimum 2 Stunden in den Gefrierschrank.
Wegen der Folie braucht Ihr sie nicht irgendwie zu wärmen, um sie aus der Form zu bekommen.
Erst kommt das Ganze aus der Form raus, und dann vorsichtig die Folie von der Bûche abziehen.
Et voilà.
Wir haben noch ein bisschen von der Transferfolie mit Schokolade bedeckt, abgekühlt und die kleinen Stückchen auf die Ränder gegeben.

Jeder kann nach seiner Lust eine Schokoladenfolie selber dekorieren (zum Beispiel mit weißer und Milchschokoladen Musters) und damit seinen persönlichen Nachtisch kreieren.
Denkt bitte daran, danach die Schokolade auf das Muster zu gießen und nicht auf die anderen Seite (wie es bei uns schon mal passiert ist).

Ich wünsche euch noch ein paar gesunde Feiertage. Bis bald,

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