Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHE DE NOËL

ZUBEREITUNG: 2,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 8 MIN.

Sie fragen sich bestimmt, ob es eine typische französische Weihnachtliche Spezialität gibt. Ja, zwar nicht viele aber die berühmteste davon ist **“ la bûche de Noel“**. Es ist die typische Weihnachts-Nachspeise. Es ist ein gerollter Kuchen ein bisschen wie die “ bras de vénus“ .

Inzwischen sind Französinnen satt von der Kalorienbombe „Creme au beurre“ (Buttercreme). Es werden immer öfters Bûches mit Mousse oder Eis vorbereitet. Ich habe für euch eine traditionelle Variante der Bûche mit Schokolade und Kastanien-Creme. Und habe auch eine Mousse Version gewählt.

Es ist ein bisschen Zeitaufwendig, aber diese Version kann **im Voraus vorbereitet und eingefroren werden**. Bitte lesen Sie das ganze Rezept vorher, weil man den Schritten zum Biskuit rollen gut folgen sollte.

Zutaten für 1 Schokolade**- Kastanien Bûche :**

10 Marrons glacés (kandierte Kastanien)

Der Biskuit : 2 Eier, 60 g Mehl, 60 g Zucker, 1/4 Päckchen Backpulver (ungefähr 1 TL)

Für die Kastanien-Creme-Füllung : 250 gr Creme de Marrons, 250 ml Schlagsahne .

Für die Ganache : 100 g Zarbitter- Schokolade (min. 70 % Guanaja für mich) und 50 g Sahne .

Der Sirup : 100ml Wasser, 30 g Zucker und 2 EL Rum (oder etwas mehr…)

Als Deko : glasierte Maronen

1- Den Biskuitteig vorbereiten wie hier beschrieben und dann auf ein Backpapier dünn aufteilen. Es sollte ein regelmäßiges Viereck bilden. Und dann 8 Minuten bei 140 -150 °C backen.

2-Währenddessen den Sirup kochen. (alles zusammen mischen und kochen lassen).

3- Jetzt ist der Biskuit gerade gebacken. Er sollte leicht beige sein.

und jetzt kommt das schwierige Teil. Ich werde also sehr klar vorgehen sonst könnte Ihr Teig trocknen, brechen oder zu feucht werden.

– direkt raus aus dem Backofen, den Teig auf eine kalte Fläche legen. Am besten ein feuchtes Tuch.

– Mit einem anderen Backpapier **bedecken und das Ganze zusammen rollen (siehe Foto). 10 Minuten warten.**

– Den Biskuit ausrollen, das obere Backpapier entfernen.

– Den Sirup auf den Biskuit tropfen lassen und anschließend den Teig noch einmal einrollen und jetzt für 30 Minuten abkühlen lassen.

4- Die Füllung vorbereiten: einfach die 250 ml Sahne steif schlagen und dann die " Creme de marrons" unterrühren.

Wenn der Biskuit kühl ist, das untere Backpapier entfernen und mit der Creme bepinseln. Die Kastanien Bruchstück darauf platzieren.

Dann die **„fast" Bûche** vorsichtig zusammen rollen und in den Kühlschrank bzw Tiefkühlschrank für 1 Stunden stellen.

5- Die Ganache montée vorbereiten : Die Schokolade schmelzen, und die warme Sahne dazu geben. Abkühlen lassen. Wenn die Ganache kalt ist (aber nicht hart) die Ganache mit einem Rührgerät schlagen wie eine Chantilly. Sie wird luftiger.

und die Bûche mit der Ganache streichen.

Die Ränder quer schneiden und drauf platzieren. Mit dem Rest Ganache die Bûche verzieren. Es braucht nur noch ein bisschen Deko und HOP es ist bereit.

Diese Bûche kann im voraus vorbereitet werden. Ich habe es schon probiert und sie 3 Tagen eingefroren.Vor den servieren nur 1 Stunde auftauen lassen.

Wir haben sie am Wochenende genossen und es war noch PERFEKT.

Also für alle MAMANS, die am Feiertag wenig Zeit haben um noch ein kompliziertes Dessert zu backen. Diese Bûche ist vielleicht eine leckere und praktische Lösung.

Und so können Sie am Weihnachstag eine wunderbare Nachspeise „zaubern".

Noch eine schöne Adventszeit und bonnes fêtes

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