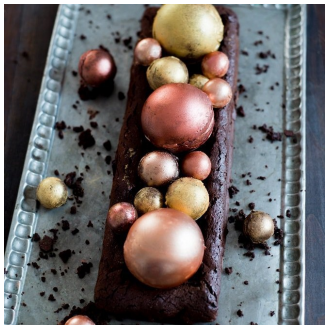
Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BUCHE DE NOEL MIT WEIHNACHTSKUGELN

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · BACKZEIT: 20 MIN.

Bei uns hat die Weihnachtsbäckerei schon angefangen. Wir freuen uns darauf. Es ist echt lustig, einen Riesenkuchen einfach so zum Vesper (goûter) Mitte in der Woche genießen zu können … nur weil Maman ihr Rezept für den Blog unbedingt posten wollte. Es gibt schlimmeres im Leben als diesen Kuchen essen zu „müssen“, oder?

Mein Sohn hat erst die Kugeln allein genascht und dann sich den Kuchen portionsweise vorgenommen … und mit einem enormen Glas Milch genossen. Man kann nichts tun gegen den Besten Schokoladenkuchen □□

Zurück zum Rezept: ich habe wieder viele Ideen für dieses Weihnachten und immer sooo wenig Zeit, sie alle zu zaubern. Egal, es wird bei mir fleißig gebacken und heute darf ich euch meine erste Idee vorstellen. Ich wollte eine neue Version von der **Bûche de Noel** machen. Ja, es ist eine Bûche de noel auch wenn es nicht zusammen gerollt ist (wie hier). In Frankreich wird heutzutage öfters andere Dekor und Formen für die Bûche de Noel verwendet. Ein bisschen Fantasie ist immer willkommen.

Also dieses Jahr habe ich meine Bûche mit Weihnachtskugeln beschmückt. Es sieht einfach sehr elegant aus … aber was für eine Schweinerei in der Küche! □□ Ich habe es schon einfach gehalten, aber die Schokolade schmelzen und damit kleine Halbkugelformen gießen macht sich nicht ohne kleckern (zumindest bei mir).

Meine Bûche de Noel mit Weihnachtskugeln ist eine geniale Schokoladen-Kuchen-Basis, verziert mit Schokoladen-Kugeln gefüllt mit Vanilleeis und Dulcey Schokoladen-Ganache. Die Kugeln sind teilweise mit weißer und mit Zartbitterschokolade gemacht. Dann werden sie mit verschiedenen glänzenden Farbe beschmückt: et voilà , da habt Ihr wieder mal etwas zum Angeben!

Die Arbeitsschritten sind wirklich nicht schwierig und es ist auch egal, ob Ihr kleckert. Es wird so wie so alles am Ende mit Glitzerfarben bestaubt! Wie Zauberpulver, Abrakadabra: es wird alles schön.

Zutaten für eine große Bûche: (6 Personen)

Schokoladenkuchen-Boden: 200 g Schokolade , 130 g Butter, 100 g Zucker, 75 g gemahlene Mandeln, 4 Eier

Schokoladen-Weihnachtskugeln: 250 g Zartbitterschokolade (z.B. Caraibe) , 150 g weiße Schokolade (z.B. Ivoire) , glitzernde Lebensmittelfarben zum Bestauben : Gold, Kupfer, Bronze.

Füllung für die Kugeln: Vanilleeis (250 ml) ,

Dulcey Ganache: 50 g Dulcey und 25 g Sahne

Halbkugelformen : SF 002, SF 005 und SF 006 von Silikomart für mich. Es sollte einfach

verschiedene größe sein.

Ein längliche Backform (Ring oder Tarteform), 3 weiche Pinseln

1- Die Weihnachtskugeln:

Beide Schokoladen schmelzen und damit die Halbkugelformen bedecken, dann platziere ich die Formen direkt in den Tiefkühlschrank.

Die Dulcey Ganache zubereiten, indem ich einfach die Schokolade mit der Sahne zusammen schmelze und rühre. Dann geht es in den Kühlschrank zum Abkühlen.

Wenn die Schokoladen-Halbkugeln hart sind, verteile ich überall ein bisschen Vanilleeis rein, und hopp geht es wieder in den Tiefkühlschrank bis es alles komplett fest ist.

Bei den größeren Halbkugeln eine kleine Tiefe in der Mitte eindrücken und darein etwas Dulcey Ganache eingießen…. und die Formen ebenfalls in den Tiefkühlschrank wieder stellen bis alles fest wird.

Wenn alles (Kugel und Eis) komplett fest ist (ungefähr 30 bis 45 Minuten bei mir) habe ich die Halbkugeln (eine Form nach der anderen) herausgenommen und als ganze Kugeln zusammen geklebt.

Ich habe noch extra Schokolade (den Rest Schokolade) dafür verwendet, und wenn die Kugeln schön geklebt waren, habe ich sie wieder kurz in den Halbkugelformen gestellt und „ab“ in den Tiefkühlschrank bis zur Deko Aktion ….

Bei den größeren Kugeln war es etwas schwierig… ich habe also ein bisschen tricksen müssen und einen Band Schokolade in die Formen gegeben. Meine „ungefähr-zusammen- geklebte“ Kugeln wieder hineingelegt , und obendrauf noch etwas Schokolade befestigt.

Ungefähr so: ich weiß es ist nicht sooo schön aber das kann man danach (wenn sie richtig gut abgekühlt sind) mit einem Messer abkratzen.

2- Schokoladenkuchen-Boden:

Ich habe mein Lieblingsschokoladenkuchen Rezept (ohne Mehl) genommen (mit ein bisschen gemahlenen Mandeln) und damit meinen Boden gebacken.

Den Zucker mit den Eiern schlagen. Den Schokoladen mit der Butter schmelzen. Die geschmolzene Schokolade in die Eiermischung geben mit den gemahlenen Mandeln…. und rühren. Den Teig in eine längliche Form geben und 25-28 Minuten bei 180 °C backen.

So wird der Kuchen dann aussehen. In der Mitte ist es nicht flüssig aber trotzdem saftig.

3- Basteln und Deko:

Den „a**bgekühlten**“ Kuchen direkt auf eine Kuchenplatte stellen…. Die Mitte des Kuchens ausschneiden, mit 2 cm Abstand vom Rand und 2 cm tief. Den Kuchen mit einem Löffel leeren …. (die Krümel haben wir mit Naturjoghurt genossen!)

Die verschiedenen Farben vorbereiten und 3 dicke Pinseln herausholen. Die verschiedenen Kugeln herausnehmen und aus den Formen lösen. Mit den Pinseln die verschiedenen Kugeln mit den passenden Farben bestreichen.

Dann die Kugel auf den Kuchen platzieren (und auch noch ein bisschen daneben) und servieren.

Wir fanden es sehr schön und lustig. Den Schokoladenkuchen ist einfach sooo lecker mit den passenden Vanilleeis-Kugeln! □□

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