Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BUCHE DE NOËL ROTE GRÜTZE

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

Für den 1. Advent gibt es meine erste **Bûche de Noel für 2019**! Ganz schön weihnachtlich und richtig rot … und was passt geschmacklich am besten dazu? Na ja … selbstverständlich **eine gute Deutsche Rote Grütze**. Die Vanillesauce habe ich durch Vanille Creme Chantilly ersetzt, und es hat perfekt zusammen gepasst.

Und falls ihr es euch fragt: Ja, es gibt momentan noch Erdbeeren und allgemein frische Beeren in den Läden zu finden. Ich habe meine Rote Grütze mit tiefgekühltem Obst zubereitet, aber für die Deko ein paar frische Beeren genommen.

Ich hatte bereits eine knallrote Rolle diesen Sommer in einem russischen Blog gesehen und fand es sooo wunderschön, dass wir es unbedingt ausprobieren müssten. Die Farbe ist einfach der „Königsrot " von meiner Kollektion. Falls Ihr andere Farben verwendet, einfach darauf achten, dass es strahlend Rot und nicht zu dunkel ist, sonst wird es ein bisschen Braun beim Backen.

Dieses Rezept ist das Erste und sollte auch sehr einfach sein. Die Rote Grütze als „insert" in der Mitte und Sahne… das schafft doch fast jeder oder?

Da ich momentan viiiiel arbeite, wenig Zeit habe, aber trotzdem leckere Buche de Noel essen möchte, bleibt mir nur eine Möglichkeiten: Rezepte so einfach wie möglich und mit „normalen Zutaten" zu kreieren. Also ich greife einfach auf das, was man schnell einkaufen kann, oder was man bereits zu Hause hat.

Ich finde es sehr praktisch und wir testen uns gerade durch die ganze Vielfalt der Buche Variationen durch. Ja , ja … das Leben ist soooo schwer. Ich weiss! Aber soooo süß □□

Also hier ist meine ganz einfach Rote Grütze Buche de Noel für euch:

Zutaten für eine rote Grüzte Buche de Noel mit 35 cm Länge:

Boden: 3 Eier, 90 g Zucker, 90 g Mehl (Typ 405), 1 Messerspitze Lebensmittelfarbe Königsrot.

Rote Grütze Insert: 150 g Rote Grütze (gekauft oder selbstgemacht), 1 EL sofort lösbare Gelatine,

Sahne: 1/2 Vanilleschote , 70 g Mascarpone, 120-140 ml frische Sahne, 2 EL Zucker.

Frische Beeren als Deko!

1- Der Biskuitboden:

Die Eier trennen, die Eiweiße schlagen… wenn es anfängt, weiß zu werden, 90 g Zucker hineinrieseln lassen. Und schlagen, bis die Masse schön glänzt und fest ist. Die Lebensmittelfarbe eingeben.

Die Eigelbe eingeben, kurz rühren und das Mehl geben und kurz rühren. Wenn man zu lange rührt,

fällt die Masse wieder zusammen, also nur kurz schlagen.

Den Teig auf einem Backpapier 1 cm dick streichen …. Den Teig 12 Minuten bei 180°C backen .

… sobald der Teig gebacken ist, das Backpapier wegnehmen, das Backpapier vorsichtig ziehen …… und die saubere Seite des Backpapiers wieder darauf legen….

Der ganze Prozess funktioniert, wie hier gezeigt:

Und beide Papiere mit dem Biskuitboden in der Mitte in einem feuchten Tuch einwickeln und abkühlen lassen.

2- Insert mit roter Grütze:

Die rote Grütze mit der Gelatine mischen und in eine mit Frischhaltefolie bedeckt Form geben und einwickeln. Einfrieren (Minimum 1 Stunde) … die Rolle wird 3 cm dick …

3- Chantilly:

Den Mascarpone in einer Schüssel mit dem Zucker und dem Vanillemark geben … 3 EL Sahne geben und anfangen zu schlagen. Peu à peu die restliche Sahne geben und die Masse steif schlagen.

4- Basteln :

Den Biskuitboden ausrollen , ein bisschen Chantilly darauf verteilen

… den Rote Grütze Insert auf eine Seite platzieren … und die Buche vorsichtig rollen …

…. jetzt die Buche kurz noch im Kühlschrank stellen so, dass die Sahne fest wird und die ganze Buche ihren Halt und ihrer Form behält.

Danach kann man die Seiten sauber abschneiden.

So sieht die Buche ganz nackig aus…. man kann aber mit der restlichen Chantilly die Deko machen ….

Et voilà! Super einfach gezaubert:

Ich bin verliebt in meiner Bûche!

Leider wurde sie als erste weggenascht … den Kindern haben sie allein gegessen und wir mussten uns mit der Lebkuchen Variation trösten.

Diese kommt als Nächste hier auf dem Blog.

Gros Bisous und Euch einen wunderschönen 1. Advent!

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