Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



# BUCHE DE NOEL MIT LEBKUCHEN

**ZUBEREITUNG: 45 MIN. · BACKZEIT: 12 MIN.**

Ich lieeeebe diese kleinen Lebkuchen mit Schokolade! Aber nicht irgendwelche, nur die „pure“ Version ohne Streifen und ohne Marmelade. Es ist fast eine Basisnahrung ab September … Ja, ja, ab September findet man sie schon in manchen Läden …

Leider nasche ich sie so gern, dass ich bereits ab dem 15. Oktober damit eine Pause machen muss, so viele ich gegessen habe. Jetzt ist meine kleine Pause vorbei und ich habe mal wieder Lust auf meine 2 Lebkuchen mit einem großen Glas Milch. □□ Es ist fast besser als meine Kaffeetasse um 16 Uhr.

Dieses Jahr wollte ich mal wieder eine Buche de Noel mit Lebkuchengewürz zubereiten, aber mit einer ganz einfachen **Mousse au Chocolat ohne Ei als Füllung**. Wie in meinem vorherigen Rezept sollte es einfach sein und mit Zutaten, die man einfach besorgen kann. Da ich die Box Lebkuchen immer (oder fast) in der Adventszeit zu Hause habe, musste ich sie einfach nehmen.

Diese Buche ist auch ein perfektes Rezept für eine stressige Weihnachtsfeier: Man kann sie bereits jetzt zubereiten und bis zum 25. Dezember einfrieren. □□

Ich hatte sie gezaubert, über Nacht eingefroren und mit unseren Freunden genossen. Da alle Kinder sich für die rote Varianten mit rote Grütze entschieden hatten, durften wir Eltern diese verkosten! Auch wenn Ina keinen Zimt mag und nur die Mousse au chocolat gegessen hat □□ (Gros Bisous Ina!)

Das war erstmal mit meinen kleinen Buche-Ideen, ich muss wieder mal einen Treffen mit unseren Freunden organisieren, um neue Buche Rezepte zu backen. Denn Buche de Noel schmeckt immer besser, mit seinen Lieblingsmenschen drumherum.

## Zutaten für eine 35 cm Buche de Noel mit Lebkuchen:

**Biskuitboden:** 3 Eier, 90 g Mehl, 90 g Zucker, 1 TL Lebkuchengewürz.

**Mousse au chocolat ohne Ei:** 150 g Zartbitterschokolade ( Manjari von Valrhona für mich) , 150 +120 g Sahne, 50g Mascarpone

200 g Schokolade , Lebkuchen Herz/Stern/Brezel

**1- Den Biskuitboden backen:**

Die Eier trennen. Die Eiweiße schlagen und peu à peu den Zucker hinein rieseln. Schlagen lassen, bis es schön glänzend wird. Die Eigelbe geben und kurz rühren. Das Mehl mit dem Lebkuchengewürz geben, kurz rühren und den Teig auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech 1,5-2 cm dick verteilen.

Den Biskuitboden jetzt 12 Minuten bei 180 °C backen.

Sobald der Boden gebacken ist, den Teig vom Backpapier befreien und zusammen rollen. Bitte mal

hier das kleine Video anschauen!

https://www.franzoesischkochen.de/videos/buche-de-noel-kokosnuss.mp4

Abkühlen lassen.

**2- Die Mousse au chocolat:**

Die Schokolade mit 150 g Sahne schmelzen, rühren und leicht abkühlen lassen.

… Den Mascarpone mit den 120 g Sahne schlagen und die abgekühlte Ganache (Schokolade und Sahne) dazu geben. Schlagen bis es fest wird.

**3- Basteln:**

Den Biskuitboden ausrollen ….

Die Mousse au chocolat verteilen … (ganz schön dick)

… und das Ganze zusammen rollen.

Die restliche Schokolade „allein“ schmelzen und auf die Buche de Noel gießen und verteilen…

die Ränder sauber schneiden ….

und mit den Lebkuchen dekorieren…

Und die Seiten auch verschließen.

Et Voilà!

Bon, ich weiß, dass es sehr einfach ist, aber die besten Ideen müssen nicht immer extravagant sein.

Jetzt bleibt nur noch die Fragen, welche eure Lieblingsweihnachtsgebäcke sind? Und, ob ihr eure Lebkuchen mit oder ohne Marmelade mögt?

Gros Bisous et à bientôt

---

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**