Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHE DE NOËL CHOCOLAT ET ÉPICES

Dezember klopft schon an die Tür und ich eröffne das öffentliche Teil meiner Aktion „Weihnachten für alle“ im Internet und in der realen Welt. Ich wünsche mir sehr, in aller Bescheidenheit, dass sich ein kleiner Teil von euch davon inspirieren lassen wird.

Ich habe also wieder versucht eine schöne „Bûche de Noel“ zu zaubern und statt sie selber zu essen habe ich sie **dem gemeinnützigen Verein** „Kinderhospiz Bärenherz Leipzig e.V.“ geschenkt.

Wer Interresse an der Bûche hat, das Rezept gibt es gaaanz unten, aber jetzt geht es um das Wichtigste, Bärenherz.

Ich habe es durch **Katrin**, **Timo** und die liebevolle **Clara** kennen gerlernt. **Schön, dass es euch gibt !**
Den ganze Projekt und deren Einsatz ist auf der offiziellen Webseite des Vereins sehr professionell beschreiben. Hier ein kleiner Ausschnitt.

Ich werde euch meine Eindrücke und meine Meinung über die Einrichtung mitteilen, weil es einen wichtigen Punkt beschreibt, der nicht in der offiziellen Beschreibung enthalten ist : der Faktor Menschlichkeit.

Wir haben unsere kleine süße Unterstützung direkt dort gebracht und haben die Einrichtung besichtigen dürfen. Was mir sofort aufgefallen ist, ist die wunderbare friedliche Atmosphäre. Schwester, Kinder (und Koch) leben ganz liebevoll zusammen. Die kleine Kapazität dieses Kinderhospiz ermöglicht ein sehr sehr naher und enger Kontakt mit den Kindern.
Das ganze Konzept der Einrichtung ist gedacht, um den Kindern die beste Betreuung und Pflege zu geben.
Ich bin dort mit meinem Kind gewesen, und er hat sich direkt wie zu Hause gefühlt. Wir sind nicht lange dort gewesen (wir wollten nicht lange stören), aber zu hören waren nur Lachen und zu sehen Lächeln. Die Kinder bekommen nicht nur Pflege und Therapie , sondern auch Liebe und Zuwendung.

Heute bin ich sehr Stolz, dass ich aus meinem kleinen Platz, deren kleinen Bärenherzen erwärmen und versüßen durfte. Merci dafür.

Wer diesen Verein helfen möchte, findet hier alle nützliche Informationen.

Kinderhospiz Bärenherz Leipzig e.V.
Sparkasse Leipzig

Bankleitzahl: 860 555 92
Kontonummer: 110 100 00 11

Und jetzt das Rezept.

Zutaten für 1 Bûche :

Für den Biskuitboden : **2 Eier, 60 g Mehl, 60 g Zucker, 2 TL Lebkuchen Gewürze, 1/4 Päckchen Backpulver (ungefähr 1 TL)**

Für die Schokoladefüllung : **400 g zartbitter** Schokolade**, 5 EL Puderzucker und 400 ml Schlagsahne**

Der Sirup : **100 ml Wasser und 50 g Zucker** (zusammen köcheln lassen bis es sich ein Sirup bildet) Wer mag , kann dazu noch Alkohol reintun.

Für die Dekoration : **200 g Zartbitter** Schokolade**, 200 g Weiße Schokolade , 300 ml Schlagsahne, 2 TL Lebkuchen Gewürze**

1 – Die Füllung vorbereiten ungefähr 30 Minuten bevor man mit dem Biskuitboden anfängt.

Die Schokolade mit 100 ml Sahne schmelzen und dann gut zusammen rühren. Abkühlen lassen.

Währenddessen, die restlichen 300 ml Sahne mit 5 EL Puderzucker als Chantilly (steif) schlagen.

Jetzt die Abgekühlt Schokolade auf die Chantilly gießen und vorsichtig unterrühren ….

… bis es wieder wie eine Chantilly aussieht. Dann in den Kühlschrank stellen bis zur zweiten Etappe.

2- Der Biskuitboden : oder, wie man einen Kuchen auf und ausrollen kann…

Zuerst die Eiweiße trennen und schlagen. Wenn sie anfangen weiß zu werden den Zucker einfügen und die Masse wie einen Baiserteig schlagen. Es wird glänzend weiß.

Dann die Eigelbe eingeben und weiter schlagen und direkt danach das Mehl, das Backpulver und die Lebkuchen Gewürze.

Die Masse in einen Backform gießen und bei 180°C für 20 Minuten in den Backofen schieben.

Wenn es bereit ist sieht es so aus :

(Ich hatte es vergessen) **Den Sirup auf den Biskuit tropfen lassen** !!!!

ACHTUNG JETZT WIRD ES SCHNELL GEHEN!!!!!!!

Den Biskuitboden mit dem Backpapier vom Backblech nehmen und auf einen feuchten Tuch legen.

Dann umdrehen und das Backpapier sehr vorsichtig entfernen :

Ein frisches Backpapier darauf platzieren und der Biskuitboden sanft mit dem Küchentuch zusammen rollen . Und am Ende sollte es so aussehen :

Der Rolle 15 Minuten abkühlen lassen. (eigentlich so lange es noch warm ist)

3- Die Bûche füllen :

400 g zarbittter Schokolade, 5 EL Puderzucker und 400 ml Schlagsahne

Den Biskuitboden ausrollen und das Küchentuch wegnehmen. (auch das Backpapier!). Die Mousse au Chocolat aus dem Kühlschrank nehmen und auf den Biskuitboden gleichmäßig verteilen.

Den Biskuitboden ein letztes Mal zusammen rollen und jetzt für ein Paar Stunden (am besten eine Nacht) in den Kühlschrank tun.

4- Veredelung :

200 g zartbitter Schokolade, 200 g weiße Schokolade , 300 ml Schlagsahne, 2 TL Lebkuchen Gewürzt

Die Ganache aus 2 verschiedene Schokolade vorbereiten.

Die zartbitter Schokolade mit 200 ml Sahne schmelzen und danach abkühlen lassen.

Die weiße Schokolade mit 100 ml Sahne schmelzen, danach 1 TL Lebkuchen Gewürze unterrühren und anschließend abkühlen lassen.

Wenn beide Ganache kalt sind, werden sie mit einem Rührgerät wie eine Mousse geschlagen. Es heißt: „monter la ganache“.

Ich habe sie beide gleichzeitig und jede an einer Seite in einen Spritzbeutel gegossen und damit die Bûche verziert. Daher kommen die verschiedene Farbtöne.

Es ist ein von zwei Rezepte der Bûche, die ich für Bärenherz vorbereitet habe. Ich hatte auch eine aus Himbeeren, weißer Schokolade und Pistazien gebacken (das Rezept wird später kommen… es folgen erst einmal herzhafte Speisen).

Bûches sind ein Basis Rezept, das man ,wie oft bei mir, sehr einfach variieren kann.

Ich werde euch auch demnächst zeigen wie man eine neue Trend Version der Bûche zaubern kann.

Durch diese „Rencontre“ mit dem Kinderhospiz Bärenherz Leipzig e. V. fängt die Adventszeit schön an. Ich hoffe viele werden dieses Verein unterstützten, oder auch ein anderes…

Es ist doch schön wenn man Weihnachten mit anderen teilt.

also denkt dran (auch an die Stiefmutter…)

Sincère amitié

À très 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