Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GEEISTE BUCHE DE NOËL MIT KASTANIEN UND SAUERKIRSCHEN

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · BACKZEIT: 10 MIN.

Noch vor Weihnachten möchte ich trotzdem ein Buche-Rezept mit euch teilen. Dieses Jahr möchten wir richtig Weihnachten feiern und werden unsere französischen Klassiker genießen. Darunter zählt auch die **Kastanien Buche de Noël**. Die traditionelle Version davon könnte hier und hier finden auf dem Blog. Mit etwas Schokolade und richtig viel Kastanien-Creme schmeckt es verführerisch.

Dieses Jahr habe ich mich für eine geeiste Variante entschieden. Die Creme ist wie in ein Mont-Blanc Dessert : Sahne und Kastanien. In der Mitte habe ich kein normales Insert platziert, sondern eine echte kleine mini Buche de Noël, mit dem gerollten Biskuitboden, sooooo lecker !!!!

Für diesen Kuchen habe ich eine 3D – Silikonform genommen. Es ist eigentlich egal welche (Wood, Herz, Corallo, Magic, Diamant ... und co). Meine ist die neue Lana. Ihr könnt sie auch mit einer Kastenform zubereiten, aber aufpassen, dass es vorher mit Frischhaltefolie bedeckt ist, sonst bekommt Ihr die Buche nicht aus der Form.

Für die Kastanien-Creme könnt Ihr es selber machen (hier das Rezept), aber ich hatte keine mehr zu Hause und habe einfach die kandierte Kastanien Bruchstücke mit 2 EL Wasser gemixt. Es gab noch ein paar kleine Stückchen drin und es war einfach köstlich.

In der Mitte meiner gerollten Buche habe ich kandierte Griottes eingegeben, aber man könnte auch Schokolade Stückchen oder kandierte Orangen oder Clementinen platzieren.

Jetzt muss ich euch auch etwas verraten: Wir haben es bereits heute probiert und jeder hat ein Stückchen genossen. Die restliche Buche de Noël haben wir eingefroren und werden sie am Heiligabend vernaschen. Also, auch wenn die Portion etwas groß ist, braucht ihr sie nicht auf einem Mal zu essen.

Noch ein Tipp: Das Rezept ist mit Sahne zubereitet. Wenn man ein bisschen auf seine Linien achtet, kann man die Portionen halbieren und sie durch Naturjoghurt (griechischer Joghurt am besten) tauschen.

Zutaten für 1 Silikonform Buche de Noël mit Kastanien und Sauerkirschen:

Lana **Backform für mich.**

Für die Creme: 250 g Kastanien-Creme, 130 g Mascarpone, 450 ml frische Sahne, 20 kleine kandierte Griottes,

Insert Deko: 3 EL kandierte Kastanien Bruchstücke.

Biskuit Boden: 2 Eier (M), 60g Mehl, 60 g Zucker, 3 cm frische Vanille.

1- Biskuitboden ohne Backpulver:

Die Eier trennen. Das Eiweiß schlagen. Wenn es anfängt weiß zu werden, den Zucker reingeben und schlagen bis es cremig wird. Das Eigelb und den abgekratzten Vanillemark reingeben und dann das Mehl. Wenn der Teig schön cremig wird, ist der Teig bereit.

Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech geben und dünn streichen. Ihr müsst erstmal messen, wie lang Ihre Backform ist. Diese Länge wird die Breite Ihres Biskuitbodens sein. Also nicht zu breit machen, sonst müsst Ihre es einfach abschneiden, weil es nicht in die Form passen würde.

Wenn den Teig verteilt ist, sollte er 10 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Direkt nach dem Backen, das Backpapier mit dem Biskuit rausnehmen, auf einen feuchten Tuch legen. Den Boden auf einem 2. Backpapier legen und von dem „gebackenen Backpapier“ entfernen. Dann den Biskuitboden rollen. Die Rolle erst Mal komplett abkühlen lassen (ich habe sie einfach im Kühlschrank gestellt).

Um es besser zu verstehen, gibt es hier eine kleine Anleitung:

2- Die Kastanien Mousse:

In einer großen Schüssel den Mascarpone mit 60 ml Sahne schlagen. Dann die restliche Sahne geben und steif schlagen.

Die Schlagsahne mit der Kastaniencreme vorsichtig unterrühren.

3- Die Buche-Form richtig füllen:

Die Kastaniencreme erstmal gründlich in jeder kleinen Falten oder Vertiefung, so dass der Muster richtig und schön rauskommen kann.

Dann noch ein bisschen mehr Creme geben und darin die Kastanien Bruchstücke legen.

4- Das Insert:

Den abgekühlten Biskuitboden ausrollen, darauf etwas Kastanien Mousse verteilen. Am Anfang der Buche eine Reihe kandierte Griottes geben. Und dann den Biskuitboden zusammen rollen. Den übrigen Biskuitboden sauber abschneiden.

5- Basteln:

Die Bucherolle in die Form platzieren und jetzt die restliche Kastanienmousse in jeder Seite voll füllen. Die Form Minimum eine Nacht im Tiefkühlschrank geben.

Wenn Ihr sie servieren möchtet, erstmal die Seiten der Form leicht lösen (ziehen), und dann die harte geeiste Buche de Noël herausholen. Die Buche könnt Ihr jetzt mit kandierte Griottes, und kandierte Kastanien Stückchen.

Et voilà !

Ihr könnt jetzt einfach entscheiden, ob Ihr die Buche für Weihnachten aufbewahrt oder an jeden Adventssonntag bereits ein Stück naschen werdet! □□

Ich wünsche euch noch eine leckere Adventszeit und bleibt Gesund!

Gros BISOUS

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