Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SAINT-HONORÉ-BÛCHE MIT KASTANIENCREME

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Die erste Bûche de Noel für 2021 sollte unbedingt mit Kastaniencreme sein. Zuerst wollte ich sie mit Schokolade und Nüssen mischen und noch ein bisschen Obst.....

Aber dann hat mein Sohn mir gesagt: „Weißt du was richtig lecker ist? Kastaniencreme mit Joghurt!“ So einfach und soooo lecker. Er hatte eigentlich total recht.

Ich habe mich also an das Wesentliche gehalten und eine Buche de Noel mit Kastaniencreme und Naturjoghurt gemacht. Diese Mischung ist die Art, wie man Kastaniencreme in Frankreich genießt. Als Dessert serviert, wird es „Mont Blanc“ genannt. Hier hatte ich bereits ein Dessert zubereitet und eine kleine mini Buche de Noel. Heute gibt es mein Buche-Rezept dazu.

Die Buche ist auf einer Basis von einem Saint-Honoré Kuchen (mit Windbeuteln und Blätterteig.). Er bleibt aber sehr klein und reicht für 4-5 Personen.

Praktische Tipps für Euch:

- Der Blätterteig für den Boden kann TK-Blätterteig sein.
- Der Windbeutelteig kann (eigentlich sollte) eingefroren werden...
- Die fertigen Windbeutel können auch eingefroren werden

Zutaten für eine 25 cm lange Saint-Honoré Bûche de Noel für 4-5 Personen:

Windbeutelteig: 100 ml Wasser, 100 ml Milch, 90 g Butter, 1 Prise Vanillepulver oder Vanillemark, 2 EL Zucker, 120g Mehl, 140 g Volleier (ungefähr 3 Eier Größe M)

Kastaniencreme-Füllung: 300g Kastaniencreme, 200 g frische Sahne, 90 g Mascarpone, 175 g griechischer Joghurt.

2 Scheiben Blätterteig (TK), 1 TL Puderzucker.

70 bis 100 g Zucker, 4 glasierte Maronen, 2 EL Hagelzucker

Für die Windbeutel könnt ihr Euch gern den Podcast (Folge 7) hier mal anhören! Es hilft sehr □□

Utensilien: große Lochtülle, Spritzbeutel, Choux-Backmatte, Teigschaber, Kochlöffel, Pinseln, Schneebesen, Fülltülle, Halbkugel Backform.

1- Windbeutel:

In einem Kochtopf, Milch, Wasser, Zucker, Vanille und Butter geben. Erhitzen, bis die Butter komplett geschmolzen ist. Dann das Mehl auf einem Mal geben und mit einem Kochlöffel rühren...

Der Teig wird komisch aussehen, aber bitte weiterrühren….. bis der Teig am Boden des Kochtopfs kleben bleibt, und dann noch ein bisschen, bis der Teig anfängt anzubrennen: es heißt nicht umsonst „Brandteig“.

Den Teig jetzt in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen die 140g Eier in 3 Mal eingeben. Dabei immer fleißig rühren. Der Teig wird schön cremig werden.

Jetzt den Teig entweder in kleinen Kugel spritzen und einfrieren. Oder in einer Halbkugel Form (SF005 Silikomart für mich) spritzen, glatt streichen und einfrieren. (Minimum 1 Stunde, die Halbkugeln sollten fest sein)

Wenn es schön kalt ist, kann man sie herausnehmen und auf einer Backmatte (oder Backpapier) legen, mit Milch pinseln und **25 Minuten bei 175-180°C Umluft** backen.

Jetzt können die Windbeutel warten (bis 3 Tagen) oder eingefroren werden.

2- Den Blätterteig mit Milch pinseln und mit Puderzucker bestreuen. Ihn zwischen 2 Backpapierblätter legen und 20 Minuten zwischen 2 Backbleche backen. So gehen sie nicht zu sehr auseinander.

3- Füllung:

Die Sahne mit der Mascarpone steif schlagen. In einer Schüssel die Kastaniencreme mit der geschlagenen Sahne und dem Joghurt vorsichtig unterrühren.

4- Vorbereitung:

Die Blätterteig-Seiten gerade schneiden und aus den 2 Teilen einen 25 bis 27 cm großen Boden schneiden. Ihn auf einer Servierplatte legen.

Die Füllung in einem Spritzbeutel mit einer Fülltülle geben und die Windbeuteln durch den Boden mit der Creme füllen. Es wird Creme übrig bleiben, einfach auf die Seite legen. (zu diesem Zeitpunkt können die Windbeutel auch eingefroren und später als Kuchen gebaut werden).

In einer kleinen Pfanne 3 EL Zucker als Karamell langsam schmelzen. Die Windbeuteln-Deckel kurz im Karamell walzen und in den Halbkugelformen zum Abkühlen legen. So bekommen sie diese perfekt runde Form der Windbeutel. Ich habe auch ein bisschen von den Windbeuteln erst im Karamell getaucht und dann in Hagelzucker.

5- Basteln:

Erneut 3 bis 4 EL Zucker als Karamell schmelzen und damit die Windbeutel auf dem Blätterteig kleben. Dann die Hälfte der restlichen Creme in der Mitte füllen, glasierte Kastanien in der Mitte verstecken (siehe Fotos).

Eine neue Reihe an Windbeuteln kleben. Hier habe ich die schönsten mit dem Hagelzucker auch mit geklebt. In der Mitte die restliche Creme geben.

Und dann in der Mitte eine letzte Reihe mit den allerschönsten Windbeuteln mit Karamell kleben. Der restliche Karamell nicht wegwerfen, sondern um die Buche als Fäden ziehen.

Tipp: Bitte diesen Teil **NICHT!** mit Kindern machen, und mit Handschuhen arbeiten. Verbrennungsgefahr!!!

Noch ein letzter wichtiger Tipp! Wie bekomme ich meine mit Karamell geklebte Töpfe sauber? Einfach Wasser eingeben, und zum Kochen bringen. Der ganze Karamell wird sich im Wasser lösen.

Sooooo wunderschön! Habe bestimmt zu viele Fotos davon gemacht □□

Wir haben sie direkt heute Nachmittag zum Kaffee genossen, da es mit dem Einfrieren im fertigen Zustand nicht mehr geht. Weihnachten ein bisschen eher zelebrieren… hat auch was gutes!

Genießt die Zeit mit euer Familie und bon appétit!

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