Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BONHOMME DE NEIGE (SCHNEEMANN)

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 25 MIN.

Ich habe gesucht, aber in Frankreich gibt es kein Kinderlied über den „Bonhomme de neige“ ! Gibt es überhaupt eins in Deutschland ?

Sicher ist, dass in beide Länder, Kinder sehr gern riiiiiiiesen Schneemänner bauen ! Wenn das Wetter und der Schnee mitmachen ! Für dieses Jahr, fällt es aus, noch vor Weihnachten einen Schneemann in den Garten zu rollen. Dafür habe ich einen kleinen Trost: ein Schneemann aus der Küche !

Jaaaaa ich weiß, er ist nicht sehr „WEIß“, aber nach ein paar Tagen sind die echte Schneemänner draußen auch nicht mehr so perfekt sauber und glänzend.

Und ich finde meins trotzdem sehr süß und nett. Ich habe ihn mit meinem Kleinen gebacken und zusammen gebaut. Es wurden erstmal kleine „Choux“ (Windbeutel) gebacken und dann die Creme pâtissière au chocolat gerührt. Wir haben eigentlich viel kleine Choux zwischendurch genascht, so dass es am Ende sehr schwierig war, die passende Kombination zu finden, um einen proportionierten Schneemann zu bauen.

Aber egal, es war einfach zu verführerisch lecker!

Ich habe mein beliebtes Choux Rezept genommen und meine traditionelle Creme Pâtissière. „On ne change pas une équipe qui gagne!“

Dazu noch ein bisschen Marzipan (ich mag kein Fondant, auch wenn es bestimmt besser aussehen würde), eine Schokoladen-Stange …. et voilà ! c’est prêt.

und so einfach geht dass……

Zutaten für 8-10 Windbeutel Schneemann:

für … (… ich weiß eigentlich nicht so genau… wir haben am Ende nur 3 gebaut ! Papa, Maman und Léandre Bonhomme de Neige!) :

Ich denke aber, dass man schon 10 kleine Schneemänner zaubern kann.

Pour les Choux (Windbeutel) :

100 ml Wasser, 100 ml Milch, 90 g Butter, 2 EL Zucker, 1 TL Bourbon Vanilleextrakt, 120 g Mehl, 3 Eier (M oder 135-140g),

Hier die verschiedene Schritten, ohne Hagelzucker zu bestreuen !

Crème pâtissière au chocolat:

4 Eigelbe, 50 Zucker, 250 ml Milch, 2 EL Kakao, 20 g Speisestärke.

Basteln :

Schokoladen-Stange, Marzipan , Lebensmittelfarben Orange , Rot und Schwarz , Puderzucker (als Kleber!)

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

1- Die Windbeutel werde als Erstes gebacken. (Hier das Rezept)

2- Pour la crème pâtissière au chocolat :
1- Die Milch erhitzen und die Schokolade damit schmelzen lassen.

Die Eigelbe mit dem Zucker zusammen schlagen bis es weiß wird. Dazu noch die Speisestärke unterrühren.

2- Wenn die Schokolade geschmolzen ist, die Casserole vom Herd weg nehmen und die Eiermasse unterrühren. Dann wieder bei schwacher Hitze rühren bis es dickflüssig wird.

Jetzt nur noch in eine Schüssel gießen , mit Frischhaltefolie überdecken und in den Kühlschrank stellen.

3-Der Bastelarbeit :

1- Die Creme in die auserwählten Choux spritzen.

2- 1 EL Marzipan mit 1 Messerspitze schwarze Lebensmittelfarbe kneten, bis es alles gleichmäßig schwarz ist. Dann kleine Hut, Augen, Mund und Knöpfe formen :

…..Dann ein bisschen orange Lebensmittelfarbe mit 1 EL Marzipan kneten bis es schön orange wird. Das Gleiche machen mit der roten Lebensmittelfarbe .

Jetzt mit dem orangen Marzipan eine Möhre für die Nase des Schneemanns formen und mit dem roten Marzipan einen Schal formen.

Und dann damit unseren Schneemann basteln !

Nur noch ein bisschen Puderzucker bestreuen für den Schnee und schon ist es bereit ! Gaaanz hübsch !

Ich wünsche euch einen schönen 3. Advent und genau so viel Spaß beim Backen mit euren Kindern, wie ich mit meinem Kleinen hatte.

Es war einfach einen sehr schönen Moment mit meinem kleinen Chéri! Man wünscht sich manchmal, dass sie für immer 3 Jahre alt bleiben….

Alles Liebe und Bisous an alle Mamans.

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