Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHE DE NOEL – SCHOKOKUCHEN

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Heute gibt nicht nur eine Bûche, sondern einen ganzen Haufen! Ob ihr diesen Schokokuchen als Buche de Nöel serviert, oder einfach so als Winterkuchen, überlasse ich es euch…

Bei uns war es erstmal ein leckerer Schokokuchen. Ich wollte unbedingt diese neue Silikonform „Forêt“, wie ich bereits die Form „Village“ hier getestet hatte, mit einem gebackenen Kuchen ausprobieren.

Also Achtung: Die genannten Formen sind eigentlich nicht zum Backen vorgesehen. Es gibt eine Plastik Halterung für die 2 Silikonmulden, die NICHT in den Backofen darf.
ABER! Ich habe sie Silikonmulden in einer Exoglass Backform (den Toastbrot Backform 27cm x 10cm) gegeben (genauso breit wie die Plastikhalterung) und voilà! Es hält….. aber (weil es immer einen „Aber“ gibt) die Formen sind nicht dafür gedacht und, da die Hitze vom Backofen durch 2 Backformen durchdringen sollte, dauert die Backzeit ungewöhnlich lang. Also einfach Zeit einplanen, das Ergebnis lohnt sich auf jedem Fall!

Für diesen „Tas de bûches“ (Holzhaufen) Backform-Test habe ich ein ganz einfaches Schokoladenkuchen-Rezept benutzt, bei dem nichts falsch gehen kann.

Bitte mit Zartbitterschokolade zubereiten, schmeckt einfach besser und das Ergebnis ist einfach schöner.

Zutaten Bûche de Noel – Schokokuchen:

200 g Zartbitterschokolade (Caraibe für mich), 125 g Butter, 4 Eier, 1 gute TL Vanilleextrakt, 80 g Zucker, 70 g Mehl, 1EL Backpulver (ein kleines Päckchen)

1- Die Schokolade mit der Butter schmelzen und gut umrühren.

In einer großen Schüssel (Kitchen Aid), die Eier, Zucker und Vanille geben und schlagen, bis es schön schaumig hellgelb wird. Dann die geschmolzene Schokolade/Butter Mischung in 2 Mal eingeben…

…und gut umrühren. Als Letztes das Mehl mit dem Backpulver geben und voilà!

3-Den Teig in der Silikonform geben und gut mit einem Teigschaber eindrücken. Es heißt, der Teig sollte überall in den kleinen Mulden gelangen, sonst habt ihr „Löcher“ in eurer Form nach dem Backen.

BACKEN: 180°C **Umluft**, für 40-45 Minuten. Bitte hier in dem Kuchen die „Stichprobe“ machen. Es dauert echt lange mit dem Backen, da es 2 Backformen gibt.…

Mit Puderzucker und Zartbitter Kakao bestreuen…

Einfach unwiderstehlich! Noch lauwarm ist es am besten, mit einem großen Glas

Milch….

Ich wünsche Ihnen einen schönen 1. Advent

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