Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



WEIHNACHTSBAUM KUCHEN

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · BACKZEIT: 14 MIN.

Der erste Adventssonntag ist hinter uns und ich habe noch ein paar schöne Weihnachtsrezepte und Ideen für euch.

Heute dieser kinderleichte Tannenbaumkuchen. Es gibt ein paar Tricks und Tipps, die Ihr Euch unbedingt vorerst (in den Fotos) anschauen solltet, um es richtig gut hinzubekommen. Aber es ist sehr einfach gewesen.

Ein extra weicher Biskuit, eine leckere Beeren-Füllung und eine fluffige Creme! Was will man mehr?!

Die Zutaten sind dieselben, die wir für eine klassische Buche de Nöel verwenden, aber hier kommen sie einfach in eine Form. Also, wer keine Form hat (eine andere Form würde natürlich auch gehen;-)) kann einfach den Biskuitboden wie bei einer Buche backen und die Creme wie in diesem Rezept verteilen und dann das Ganze rollen. (Basisrezept wird hier das Pistazien-Himbeere Buche de Noel sein)

Und so ging es für uns weiter…

Zutaten für 1 Weihnachtsbaum-Kuchen (28 x 20 cm):

Biskuit: 3 Eier, 90 g Mehl, 80 g Zucker, 1/3 TL Vanilleextrakt, 50 g Pistazienmehl, 1 Messerspitze grüne Lebensmittelfarbe.

Füllung: 150 g gefrorene Beeren-Mischung, 2 EL Sofort-Gelatine (Rind für mich) oder 1 TL Agar-agar.

Creme: 70 g Mascarpone, 150 bis 180 ml frische Sahne, 40 g Zucker, 1 Prise Vanille.

Deko: Streusel, Perlen, Herzen…. nach Lust und Laune + Puderzucker.

1- Die Form auf einem mit Backpapier belegten Backblech legen. Mit einem Stift, den Formrand zeichnen. Es sollten 2 Formen auf dem Backpapier bemalt werden.

2- Die Eier trennen und die Eiweiße in eine Schüssel geben und schlagen. Wenn es anfängt, weiß zu werden, kommt der Zucker rein (weiterschlagen) und dann schlagen, bis es weiß und cremig wird.

Die Eigelbe eingeben, dann das Pistazienmehl, das Mehl und eine Messerspitze grüne Lebensmittelfarbe. Kurz cremig schlagen.

3- Den Teig in einem Spritzbeutel geben (mit einer 12 mm Lochtülle) und dann damit erstmal den Rand der gezeichneten Form spritzen und dann das Innere. Gut verteilen.

Backen: 13 bis 14 Minuten bei 180°C Umluft.

4- Die Beeren-Mischung auftauen und mit der sofortlösbare Gelatine mischen.

5- Den gebackenen Tannenbiskuit vom Backpapier lösen. Die Tannenform auf dem Biskuit legen und die Seiten sauber abschneiden.

Warum? Weil es während des Backens leicht ausgelaufen ist. Es ist normal.

6- In einer Schüssel die Mascarpone mit dem Zucker und 2 EL Sahne anfangen zu schlagen. Dann nach und nach die Sahne eingeben und dabei immer fleißig schlagen, bis es fest wird.

7- Ich habe ein bisschen von dieser Creme in die Form gegeben, um eine Art Schneemuster zu geben. Dann meinen zurechtgeschnittene Biskuitboden daraufgelegt.

Den Biskuitboden mit einer Gabel anstechen, und dann die Beerenmischung eingeben.
So kommt der Saft besser im Biskuit rein.

8- Dann die geschlagene Sahne mithilfe eines Spritzbeutels, mit einer 12mm Lochtülle, an den Seiten spritzen. Ich habe es 2 Mal gemacht, sodass die Ränder schön hoch sind und die Beeren nicht herauslaufen.

9- Den 2. Biskuitboden auch zurechtschneiden. (am besten testen!)

10- Die Sahne auf dem ganzen Kuchen spritzen.

Den Biskuit auf der Sahne legen und gut eindrücken. Die restliche Sahne auf die Seite reinspritzen und mit einer Konditorpalette flach spachteln.

Für Minimum 2 Stunden in den Kühlschrank stellen (es kann aber bis 1 Tag darein kalt werden), oder für 1 Stunde Minimum in den Tiefkühlschrank.

So sieht der Kuchen dann aus. Es ist ein bisschen hart, wird aber langsam auftauen, alles gut!

Nur noch ein bisschen Deko und Puderzucker für den Schnee-Effekt! Et Voilà!

Richtig saftig und cremig!

So habt ihr eine Idee mehr für eure Weihnachtsfeier! Ich freue mich auf eure Kreationen!

Gros 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