Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHE DE NOËL BASISREZEPT INKL. VIDEO

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · BACKZEIT: 12 MIN.

Dieses Jahr habe ich bereits viele kreative Ideen für Weihnachts- oder Adventskuchen auf dem Blog gepostet, aber es fehlte noch ein Bûche de Noel Rezept.

Ich habe hier eine kleine Sammlung für euch bereitgestellt und ich dachte mir, dass man auch ein ganz einfaches Buche de Noel Rezept bräuchte. Nicht zu süß und trotzdem mit leckeren kandierten Esskastanien (Marrons glacés), gedeckt mit einer leckeren Zartbitter Schokoladen Ganache.... ohne die kleinen typischen Weihnachtsfiguren zu vergessen ;-)!

Ihr findet zusätzlich zu den üblichen Schrittfotos auch das Rezept als Video. (deswegen gibt es ein bisschen weniger Fotos □□)

Und so einfach ging es:

Zutaten für 1 Bûche de Noel (6-8 Personen):

Biskuitboden: 3 Eier, 90 g Zucker, 90 g Mehl, 1 TL Vanilleextrakt, 2 EL Zartbitter Kakao.

Zartbitter Schokoladen Ganache: 100 g Zartbitterschokolade (Satilia noire oder Guanaja von Valrhona z.B.**),** 100 g + 100 g frische Schlagsahne

Chantilly Creme: 150 ml frische Schlagsahne, 70 g Mascarpone, 1/2 TL Vanilleextrakt

+ Glasierte Marrons Bruchstücke (oder ganze kandierte Marronen), Deko für Buche de Noel.

1- Den Biskuitboden backen:

Die Eier trennen, und in einer großen Schüssel die Eiweiße als Schnee schlagen.

Wenn die Eiweiße anfangen, weiß zu werden, den Zucker leicht hineinrieseln. Weiter schlagen, bis die Masse schön glänzend und fest wird.

Dann die Eigelbe und die Vanille dazu geben und als Letzte das Mehl und das Kakao. Gut umrühren, bis alles cremig wird.

Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und **12 Minuten bei 180°C Umluft backen**.

Achtung: Video anschauen! Sobald der Biskuitboden gebacken ist, wird er vom Backpapier gelöst, zwischen 2 Backpapiere gelegt und mit einem feuchten Tuch gerollt.

Abkühlen lassen.

2- Während der Backzeit könnt ihr die Schokoladen-Ganache zubereiten:

Die Schokolade mit 100 g Sahne schmelzen, rühren und kalt stellen.

3- Die Chantilly Creme:

In einer großen Schüssel den Mascarpone mit der Vanille und 2-3 EL Sahne geben, kurz rühren, um den Mascarpone aufzulösen.

Dann die restliche Sahne eingeben und steif schlagen.

4- Basteln:

Den abgekühlten Biskuitboden ausrollen, mit der Chantilly bedecken. Die kandierten Maronen darauf verteilen und das Ganze zusammen rollen. Kaltstellen.

Die abgekühlte Schokoladen-Ganache mit dem Rest Sahne kurz schlagen. Damit die Buche de Noel verzieren.

Et voilà!

Ihr müsst nur noch die kleine Weihnachtsdeko auf der Bûche zu verteilen und zu servieren. Die Buche de Noel kann sich bis 48 Stunden im Kühlschrank halten.

Ihr könnt sie richtig gut im Voraus zubereiten und einen entspannten Weihnachten genießen!

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