Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHE DE NOËL MIT KOKOSNUSS UND BLAUBEEREN

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

Auch in diesem Jahr habe ich wieder eine neue Rezeptidee für **Bûche de Noël, diesmal mit Kokos und Blaubeeren**.

Wie schmeckt es? Ganz leicht, locker, fruchtig und saftig.

Bûche de Noël ist nichts anderes als ein Rollkuchen und dazu habe ich für euch einen Podcast gemacht. Um die Tradition zu erklären und auch, wie man die Bûche de Noël rollt.

Den Podcast findet Ihr hier: Bûche de Noël Podcast!

Wenn man es einmal gesehen hat, ist es ganz einfach. Wer Lust hat, kann auch hier ein kleines Video sehen, wie ich mein Bûche de Noël rolle.

https://www.franzoesischkochen.de/videos/buche-de-noel-kokosnuss.mp4

Wenn du lieber eine andere Buche de Noel backen möchtest, dann habe ich hier 32 leckere Buche de Noel Rezepte für Dich.

Und jetzt geht es weiter mit allen Schritten zum perfekten Bûche de Noël…

Zutaten für ein Bûche de Noël mit Kokosnuss und Blaubeeren:

Biskuitboden: 3 Eier(M), 90 g Zucker, 90 g Mehl, 50g Kokosraspeln, 1/2 TL Vanilleextrakt, 80 g frische Blaubeeren.

Füllung 200 g Blaubeer-Konfitüre

Creme: 180 g Mascarpone, 250 g frische Schlagsahne, 3 TL Kokosnuss Aroma, 6 g Sofort-Gelatine.

Dekor: Kokosraspeln.

1- Die Eier trennen. In einer Schüssel die Eiweiße schlagen. Wenn es anfängt, weiß zu werden kommt der Zucker auf einmal hinein. Dann kommen die Eigelbe, das Mehl und die Kokosraspeln rein. Nicht zu lange rühren . Den Teig auf einem Backpapier verteilen, die Blaubeeren darauf platzieren, und das Ganze backen: **12 Minuten bei 180°C Umluft**.

2- Sobald es fertig gebacken ist, den Biskuitboden aus dem Backofen herausnehmen, mit dem Backpapier umkippen und auf ein anderes Backpapier legen.

Das „benutze“ Backpapier vorsichtig abziehen, umdrehen und wieder auf dem Biskuitboden legen.

Das Ganze auf einem feuchten Küchentuch legen und alles vorsichtig zusammenrollen. Komplett abkühlen lassen.

3- In einer Schüssel den Mascarpone mit dem Kokosaroma , die Sofort Gelatine und etwas Sahne verrühren. Wenn der Mascarpone keine Klümpchen mehr bildet, die restliche Sahne hinzugeben und das Ganze schlagen, bis es schön cremig und fest ist.

4- Den kalten Biskuitboden ausrollen, mit Blaubeer-Konfitüre bestreichen und die Hälfte der Kokoscreme darauf streichen.

Jetzt nur noch den belegten Biskuitboden zusammenrollen. Ich habe ihn noch in einem sauberen Backpapier gewickelt und für 10 Minuten in den Gefrierschrank gestellt. So bleibt es fester.

5- Den Biskuit dann herausnehmen, auf eine Servierplatte oder einen Untersetzer legen, mit der restlichen Kokoscreme bestreichen, und mit Kokosraspeln beschmücken.

Die Bûche de Noël ist jetzt bereit zum Genießen oder Einfrieren.

Et voilà !

Eine erfrischende Version der Bûche de Noel für das Jahr 2023! Ich bin sicher, ihr werdet es lieben □□
Euch eine frohe Adventszeit!

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