

# Bûche de Noël

Traditionell gehört zum französischen Weihnachtsessen als Dessert die Bûche de Noël.

Die mit Schokoladen-Buttercreme bestrichene Biskuitroulade soll einem Baumstamm gleichen. Der Verzehr der Bûche de Noël symbolisiert damit das traditionelle Verbrennen eines Weihnachtsholzscheits, wie es auch in Frankreich Brauch war, bis die großen Feuerstellen und Öfen aus den Wohnungen zu verschwinden begannen.

Unsere Bûche de Noël ist eine Variante mit einer Maronencreme-Sahnefüllung.

## Zutaten:

### Biskuit

- 5 Eier (Gr. M)
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 75 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 4 TL Kakao

### Füllung

- 250 g Maronencreme
- 250 ml Schlagsahne

### Ganache

- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 50 ml Sahne

### Dekoration

- Puderzucker
- Marzipan-/Zuckerdeko (Pilze, Blätter, Weihnachtsmotive)

1

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Eigelb dazugeben. Mehl, Speisestärke und Kakao mischen, sieben und unterheben.

Die Biskuitmasse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen (Umluft: 175 Grad Celsius, Ober-/Unterhitze 200 Grad Celsius, Gas: Stufe 3) acht Minuten backen.

Den warmen Biskuitboden auf ein leicht angefeuchtetes und mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Backpapier abziehen. Den Biskuit mit Hilfe des Küchentuchs einrollen.

2

Sahne steif schlagen und die Maronencreme unterrühren.

Die Sahnemasse nun auf den abgekühlten Biskuit streichen, wieder aufrollen und für etwa eine Stunde kalt stellen.

Damit die Bûche einer Astgabel ähnelt, einen kleinen Teil abschneiden und seitlich ansetzen.

3

Für die Ganache die Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne etwas anwärmen und zur Schokolade geben.

Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, mit dem Handrührgerät etwas aufschlagen, um sie luftiger zu machen.

Nun kann die Ganache auf die Bûche gestrichen werden. Mit einer Gabel Rillen einarbeiten, um den „Rindeneffekt“ herzustellen.

Zum Schluss kann die Bûche de Noël noch mit Puderzucker, Marzipan- oder Zuckerdeko verziert werden. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt 😊

# Bûche de Noël

1



2



# Bûche de Noël

3



Bon appétit!