



Partnerschaft Tussenhausen – Cossé-le-Vivien

Bûche de Noel

Passend zur Vorweihnachtszeit möchte ich Euch das wohl bekannteste und beliebteste Weihnachtsgebäck unserer französischen Freunde vorstellen , die „Bûche de Noel“.

Zutaten:

Biskuitteig:

4 Eier getrennt

80 g Zucker

100 g Mehl

20 g Speisestärke

1 Prise Salz

feiner Zucker zum Bestreuen

4 EL rotes Johannisbeergelee

2 EL Cognac

Buttercreme:

250 g dunkle Kuvertüre

150 g weiche Butter

200 g Puderzucker

1 EL brauner Rum

abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange



Dekoration:

30 g Pistazienkerne

weiße und dunkle Schokoladenblätter

Belegkirschen

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Das Eigelb verquirlen und unter die Eiweißmasse ziehen. Mehl, Speisestärke und Salz in eine Schüssel sieben. Nach und nach die Mehlmischung unter die Eiermasse heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Biskuitteig darauf gleichmäßig zu einem 25x35 cm großen Rechteck verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Schiene 8 bis 10 Min. hellgelb backen. Ein Küchentuch mit feinem Zucker bestreuen. Den Biskuitboden auf das Tuch stürzen. Das Backpapier mit etwas Wasser anfeuchten und abziehen. Den Biskuitboden mit Hilfe des Küchentuchs einrollen, damit er später nicht bricht.

Abkühlen lassen!

In der Zwischenzeit die Buttercreme zubereiten.

Die Kuvertüre mit einem scharfen Messer zerkleinern und im Wasserbad auflösen. Aus dem Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Rum, Orangenschale und Kuvertüre untermischen. Das Johannisbeergelee mit dem Cognac auf mittlerer Hitze verrühren und auflösen. Den Biskuitboden auseinander rollen und mit dem Gelee bestreichen. Ein Drittel der Buttercreme darauf verteilen und den Biskuit wieder fest zusammenrollen. Die Rolle in Alufolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und die Biskuitrolle in Längsrichtung so mit der Creme dekorieren, dass es an die Struktur einer Baumrinde erinnert. Die Pistazien grob hacken und darüber streuen. Dann den „Weihnachtsbaumstamm“ mit den Blättern und Kirschen verzieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Gutes Gelingen und „joyeux Noel“

Frohe Weihnachten wünscht

Euer Partnerschaftsbeirat