

Weihnachtsbaumstamm, „Bûche de Noël“



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Dieses Dessert hat in frankophonen Ländern am ersten Weihnachtstag eine lange Tradition.

Es handelt sich um einen rechteckigen, hellen Biskuit, der mit einer Buttercreme bestrichen und aufgerollt wird. Außen noch Buttercreme bestrichen und „rillenartig“ verziert um das Aussehen eines Baumstamms anzudeuten. Allerdings gibt es viele Varianten und Familienrezepte. Pilze aus Marzipan, Baiser, Fondant oder Blätter und Beeren als Dekoration machen ihn zu einem ansehnlichen Weihnachtsdessert.

Zutaten

- Für den Biskuit: 6 Eigelbe
- 6 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 200 g Zucker
- 150 g Mehl 405, gesiebt + ¼ TL Backpulver gemischt

- 50 g Speisestärke
- Für die Schokoladenbuttercreme: 150 g weiche Butter
- 200 g Puderzucker
- 100 g Zartbitterschokolade, gehackt, geschmolzen
- 2 Cl Cognac oder Weinbrand
- Etwas ungesüßtes Kakaopulver

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, das flache Backblech mit einem 30 x 20 cm großen Backpapier auslegen, die offene Seite zu einem Rand falten, einfetten.

Schritt2

Mit den Quirlen des Handmixers, die Eigelbe mit der Butter und dem Zucker „weißcremig“ aufschlagen; das Backpulvermehl und die Speisestärke unterheben. Den Eischnee in 2 Portionen nacheinander locker unterrühren.

Schritt3

Gleichmäßig auf dem Backpapier verstreichen und ca. 12 - 15 min. auf der mittleren Schiene backen. Heraus nehmen, vom Blech ziehen und das Backpapier leicht mit Wasser bestreichen und abziehen. Biskuit auf ein Küchentuch legen, einrollen, abkühlen lassen.

Schritt4

Die Füllung: Die weiche Butter mit dem Puderzucker locker - cremig aufschlagen und die geschmolzene Schokolade unter heben, Cognac oder Weinbrand verrühren.

Schritt5

Den Biskuit vorsichtig wieder aufrollen und etwa mit der Hälfte der Buttercreme einstreichen, wieder aufrollen. Mit der restlichen Creme einstreichen - verteilen.

Schritt6

Mit einer gezackten Teigkarte oder den Zinken einer Tischgabel, ungleichmäßige Linien wie bei einem Baumstamm hineinziehen. Gut kalt stellen. vor dem Servieren „üppig“ zuerst mit Kakaopulver, dann mit Puderzucker bestäuben. Mit Deko aus Marzipan oder Fondant dekorieren.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gefüllte Kuchen, Partyrezepte, Vegetarisch **Zutaten:**Cognac, eier, Mehl, Puderzucker, Schokolade, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtsbaumstamm-buche-de-noel/>