

La bûche de Noël – der französische Weihnachtsbaumstamm

nexus/ag



Zutaten Für den Biskuiboden

4	Eier
120 g	Puderzucker
120 g	Mehl

Zutaten Für die Füllung

200g	Butter (zimmerwarm)
200ml	Sahne
200g	Kuvertüre, zartbitter
120g	Puderzucker

Optional: Dekoration

Das Lieblingsrezept von Rebecca Misraï

„La bûche de Noël ist DAS Weihnachtsdessert in Frankreich. Es wird oft mit süßen kleinen Figuren wie dem Nikolaus, Weihnachtsbäumchen, kleinen Pilzen oder einer winzigen Axt dekoriert. So bekommt man ein bisschen Weihnachtsmagie auf den Teller.“

Rebecca Misraï arbeitet bei der astraia als Localization Manager und sorgt mit ihren Kollegen dafür, dass die astraia Software in 25 Sprachen verfügbar ist.



La bûche de Noël – der französische Weihnachtsbaumstamm

nexus/ag



Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Für den Teig die Eier trennen. Den Puderzucker (120g) zusammen mit dem Eigelb in eine Schüssel geben und solange schlagen bis sich das Volumen verdreifacht hat. Mit einem Elektromixer das Eiweiß steif schlagen. Anschließend den Eischnee und das Mehl vorsichtig unter die Eigelb-Zucker-Mischung heben.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, gleichmäßig verteilen und etwa 10 Minuten backen.
4. Für die Füllung die Butter in Würfel schneiden und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen und die weiche Butter hinzufügen. Die Sahne mit 100g des Puderzuckers steif schlagen und mit der leicht abgekühlten Schokoladenmischung vermischen.
5. Die Hälfte der Füllung mit einem Spatel auf dem Teigboden verteilen und anschließend aufrollen um eine Rolle zu erzeugen.
6. Mit dem Rest der Füllung den „Baumstamm“ bestreichen und dekorieren. Mit einer Gabel Rillen in die Creme ziehen (Baumrinden-Muster). Bis zum Verzehr, aber mindestens 3 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit dem Rest Puderzucker als Schnee bestäuben und nachbelieben dekorieren.

