# REZEPT FÜR BÛCHE DE NOËL FRANZÖSISCHE WEIHNACHTSBISKUITROLLE

## BÛCHE DE NOËL FRANZÖSISCHE WEIHNACHTSBISKUITROLLE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

**Für 6-8 Stücke | 70 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit**

### Zutaten

**Für den Biskuit:**

- 3 Eier (Größe M)
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver
- zum Bearbeiten etwas SweetFamily Unser Feinster

**Für die Creme:**

- 75 g Zartbitterkuvertüre
- 125 g SweetFamily Unser Feinster
- 3 sehr frische Eigelb (Größe M-L)
- 200 g zimmerwarme Butter
- ca. 3 TL Kakao
- Schokoraspel oder -perlen
- etwas SweetFamily Puderzucker
- nach Belieben frische Johannisbeeren, Rosmarin oder Tanne zum Verzieren

733

## ZUBEREITUNG

| 455 | 6 | 46 | 26 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| Pro Stück (bei 8) ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 40 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb, 60 g Zucker und Salz dickcremig und hell aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und mit 1/3 vom Eischnee kurz unterrühren. Übrigen Eischnee in 2 Portionen locker unterheben. Masse auf ein halbes, mit Backpapier belegtes Blech (ca. 20 x 30 cm) streichen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

2. Biskuit noch heiß auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Backpapier dünn mit kaltem Wasser bepinseln und vorsichtig abziehen. Biskuit mit dem Küchentuch quer aufrollen, auskühlen lassen.

3. Für die Creme Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und etwas abkühlen lassen. Zucker mit 125 ml Wasser aufkochen und ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Inzwischen Eigelb aufschlagen. Heißen Zuckersirup in dünnem Strahl langsam unter ständigem Rühren zufügen. Weiterschlagen, bis eine helle, dickcremige Masse entsteht, die nicht mehr warm ist. Butter löffelweise gut unterschlagen. Abgekühlte Kuvertüre und 3 TL Kakao kurz unterrühren. Creme ca. 5 Minuten kalt stellen.

4. Biskuit vorsichtig abrollen, mit 2/3 der Creme bestreichen und wieder aufrollen. Auf eine Platte setzen. Übrige Creme nach Belieben mit mehr Kakaopulver etwas dunkler einfärben. Rolle außen damit bestreichen und mit Schokoraspeln und -perlen verzieren. Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Beeren und grünen Zweigen dekorieren.

# REZEPT FÜR BÛCHE DE NOËL FRANZÖSISCHE WEIHNACHTSBISKUITROLLE

**Tipps:**

Der Bûche de Noël soll an einen Baumstamm erinnern. Wer das noch betonen will, schneidet ein Stück am Ende ab und setzt es als Ast seitlich an die Rolle. Auch schön: Mit einer gezackten Teigkarte Rillen in die Creme ziehen, so dass sie wie Baumrinde aussieht. Alternativ kann man auch Zartbitterkuvertüre schmelzen, dünn auf Backpapier ausstreichen und kurz vorm Festwerden in größere Stücke schneiden. Diese dann nach dem Aushärten zur Deko als "Baumrinde" auf der Oberfläche der Rolle verteilen.