Bûche de Noël

Zeit gesamt
2h 40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	125 g
Zimt	0.75 TL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	75 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 TL
Kuvertüre, zartbitter	250 g
Butter	250 g
Orangen	1 St.
Frischkäse, natur	50 g
Puderzucker	300 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, feine Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 3 Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig-glänzend ist.

2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 50 g Zucker, 0,25 TL Zimt und 1 Prise Salz mit dem Handrührer ca. 5 Min. cremig schlagen. 75 g Mehl, 50 g Stärke und 1 TL Backpulver mischen, darübersieben und mit der Hälfte vom Eischnee mithilfe eines Schneebesens vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen.

3. Biskuit gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im Backofen ca. 13 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und warm direkt auf ein Küchentuch stürzen. Mitgebackenes Backpapier ggf. leicht anfeuchten und abziehen. Lauwarmen Biskuit mithilfe des Küchentuchs über die lange Seite locker aufrollen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für die Schokoladen-Buttercreme 250 g Kuvertüre grob hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser erhitzen und Kuvertüre in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre leicht abkühlen lassen.

5. Währenddessen in einer Schüssel 250 g weiche Butter mit dem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Orange heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Orangenschale, 0,5 TL Zimt, 50 g Frischkäse und 300 g Puderzucker zur Butter geben und verrühren. Zuletzt lauwarme Kuvertüre zugeben und alles vermengen.

6. Kalten Biskuitteig abrollen und mit 1/3 der Creme bestreichen. Biskuitteig mithilfe des Küchentuchs erneut vorsichtig eng aufrollen. Rolle auf eine Platte setzen und im Kühlschrank ca. 1–2 Std. kalt stellen.

7. Zum Servieren ein etwa 10 cm langes Stück von der Biskuitrolle leicht schräg abschneiden. Abgeschnittenes Biskuitstück seitlich platzieren. Gesamte Biskuitrolle mit restlicher Buttercreme unregelmäßig bestreichen, um eine Holzstammoptik zu erhalten. Nach Belieben mit Sternen, Heidelbeeren, Nüssen, in Zucker gewendeten Cranberries und Rosmarinzweigen verzieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Info: Bûche de Noël ist Französisch und bedeutet übersetzt Weihnachtsbaumstamm. Die Biskuitrolle in Baumstammoptik wird in Frankreich traditionell an Weihnachten serviert.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	361 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	20 g