

Frankreich – Bûche de Noël

Bûche de Noël ist ein traditionelles französisches Weihnachtsgebäck, das oft als Dessert des Weihnachtssessens serviert wird.

Zutaten

Biskuit

- 4 Eigelb
- 80 g Zucker
- 2 EL warmes Wasser
- 1 Orange, abgeriebene Schale
- 4 Eiweiß, steif geschlagen
- 80 g Mehl

Füllung

- 5 Eigelb
- 100 g Puderzucker
- 200 g Butter, weich
- 200 g dunkle Schokolade



Frankreich - Buche de Noel (Bildrechte: Canva)

Zubereitung

Eigelb, Zucker, Salz und Wasser ca. 3 Minuten rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Orangenschale dazugeben und Eisschnee und Mehl sorgfältig darunterziehen. Den Teig auf das mit Backpapier belegte Blech geben. Zu einem 1 cm dicken Rechteck ausstreichen. Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und den Teig 8 Minuten backen. Biskuit mit dem Backpapier aufrollen und auskühlen lassen.

Für die Füllung Eigelb und Puderzucker rühren, bis die Masse hell und luftig ist. Butter und geschmolzene Schokolade portionsweise unterrühren.

Biskuit mit gut der Hälfte der Schokoladenmasse bestreichen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen und von der Längsseite her aufrollen. Mit der restlichen Masse die Oberfläche rundum bestreichen. Die Masse mit einer Gabel ungleichmäßig einkerben, sodass die Rolle wie ein Baumstamm aussieht. Bis zum servieren kühlstellen.