

# LE BÛCHE DE NOËL

## französischer Weihnachtsbaumkuchen

Le bûche de Noël, auch Weihnachtsbaumstamm genannt, ist ein traditionelles Weihnachtsgebäck aus Frankreich sowie anderen französischsprachigen Ländern, welches für gewöhnlich als Dessert serviert wird.

### Zutaten für 4 Personen

- 5 Eier
- 5 Esslöffel kaltes Wasser
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150g Mehl
- 4 Eigelb
- 250g Butter
- 100g Puderzucker
- 150g Schokolade (70% Kakao)
- 2 Esslöffel Cointreau

### Zubereitung

1. Für den Biskuit die Eier trennen und das Eigelb mit dem Wasser schaumig schlagen.
2. Nach und nach  $\frac{3}{4}$  des Zuckers hinzugeben und die Masse solange schlagen, bis ein heller, cremiger Schaum entsteht.
3. Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen, den restlichen Zucker unterrühren.
4. Den Eisschnee zur Creme hinzufügen, Mehl darüber sieben und das ganze locker unterheben.
5. Backblech mit Pergamentpapier belegen und mit Butter bestreichen.
6. Den Teig auf das Blech streichen und bei 200 Grad auf der mittleren Schiene, für ca. 15 Minuten backen.
7. Ein Küchentuch mit ausbreiten und mit Zucker bestreuen.
8. Den fertigen Biskuit auf das Küchentuch stürzen, das Blech entfernen und das Pergamentpapier mit Wasser bestreichen, dann vorsichtig abziehen.
9. Den Biskuit aufrollen und auskühlen lassen.
10. Für die Füllung die Schokolade im Wasserbad unterrühren und schmelzen lassen.



11. Danach abkühlen lassen und dabei immer wieder umrühren.
12. Die Schokolade schaumig schlagen, und im Wechsel mit Puderzucker und den Cointreau unterrühren.
13. Die weiche Butter in kleinen Mengen unterrühren, Salz hinzugeben und aufschlagen bis eine sehr schaumige Masse entsteht.
14. Biskuit mit der Hälfte der Creme bestreichen, danach einrollen und für mind. 2 Stunden kühlen lassen.
15. Die restliche Creme ebenfalls kühlen und danach verstreichen.
16. Mit einer Gabel oder ähnlichem die Rolle so entlang Ritzen, das eine „Baumrinde“ entsteht.
17. Nach Belieben verzieren.

**Tipp:**

Oft werden Zuckerguss oder Speisefarbe verwendet, um bspw. Pilze zu kreieren, welche dann dekorativ an den „Baumstamm“ angebracht werden können. Des Weiteren gibt es die Möglichkeit, einen teil Des Baumstammes abzuschneiden und seitlich wie einen Ast zu befestigen. Letzteres sollte vor dem Bestreichen passieren, damit die Creme Ihren Baumstamm, anschließend zusammenhalten kann.

GUTEN APPETIT!

