



Bûche de Noël mit Schokoladen-Buttercreme

Zutaten

Für eine Bûche de Noël

Für den Biskuit:

4 Eier
3 – 4 EL heißes Wasser
1 TL natürliches Vanillearoma
1 Prise Meersalz
110 g Zucker
75 g Mehl
75 g Speisestärke
2 TL Backpulver
1 TL Kaffeegewürz oder Zimt

Für die Schokolade-Buttercreme:

500 ml Milch
80 g Zucker
1 TL natürliches Vanillearoma
1 Prise Meersalz
50 g Speisestärke
3 Eigelb
120 g grob gehackte VIVANI Vollmilch Kuvertüre
2 – 3 EL Whisky (optional)
350 g sehr weiche Butter

Für die Dekoration:

50 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
Etwas Puderzucker (optional)

So wird's gemacht

01 Für den Biskuit den Ofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

02 Eier, Wasser, Salz, Vanillearoma und Zucker für mindestens 4 Minuten zu einer dickflüssigen Creme verquirlen.

03 Mehl, Backpulver, Kaffeegewürz (oder Zimt) vermengen, über die Eicreme sieben und alles vorsichtig unterheben.

04 Die Creme auf das vorbereitete Backblech füllen und glattstreichen. Für ca. 8 - 10 Minuten backen (der Biskuit darf nicht zu dunkel werden).

05 Den Biskuitboden direkt nach dem Backen auf ein Küchentuch stürzen. Das Backpapier mit etwas Wasser einstreichen, um es vom Boden zu trennen.

06 Den Biskuit mit dem Küchentuch aufrollen und komplett auskühlen lassen.

07 Für die Schokoladen-Buttercreme Milch, Zucker, Vanillearoma, Salz, Stärke und Eigelb in einem Topf klümpchenfrei verrühren. Dann bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen und kurz aufkochen lassen.

08 Fertige Puddingcreme vom Herd ziehen und die Vollmilch Kuvertüre einrühren. Optional den Whisky hinzufügen.

09 Direkt auf den Pudding eine Klarsichtfolie legen, damit sich keine Haut bilden kann (oder die Haut vor der weiteren Verarbeitung entfernen) und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

10 Anschließend die weiche Butter mit dem Rührbesen einer Küchenmaschine für mindestens 4 – 5 Minuten cremig aufschlagen.

11 Den abgekühlten Schokoladenpudding durch ein Sieb streichen. Den Pudding in mehreren Schritten löffelweise zur Butter geben und auf kleiner Stufe verrühren.

12 Die Biskuitrolle entrollen und mit ca. der Hälfte der Schokoladen-Buttercreme bestreichen. Dabei einen Rand von ca. 1 – 2 cm frei lassen.

13 Den gefüllten Biskuit wieder aufrollen und für ca. 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.

14 Nun die Rolle rundherum mit der übrigen Creme bestreichen und mit einer Gabel oder einem gezackten Teigschaber wellenförmig ein Muster durch die Creme ziehen. Achtung: Einen kleinen Teil der Creme beiseitestellen, wird noch benötigt!

15 Anschließend für ca. 30 – 40 Minuten in den Gefrierschrank oder für 1 – 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

16 Die gekühlte Biskuitrolle nun zu einem Baumstamm dekorieren. Dazu ein relativ breites Stück von der Rolle abschneiden und mithilfe der zurückgestellten Creme an die Seite der Rolle kleben. Dieser Vorgang kann nach Belieben wiederholt werden, um auch auf der anderen Seite des Baumstammes ein Stück anzusetzen.

17 Alle Schnittstellen gut mit Creme verschließen und erneut ins Eisfach stellen.

18 Zur abschließenden Dekoration die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und mit einem Pinsel vorsichtig über die Biskuitrolle verstreichen. Die Maserung sollte dabei noch sichtbar bleiben. Für einen Schnee-Effekt kann man die fertigen Bûche de Noël vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestäuben.

Tipps: Je kälter die gefüllte Biskuitrolle ist, desto besser lässt es sich arbeiten.

Die Bûche de Noël hält sich im Kühlschrank mehrere Tage und ist somit sehr gut vorzubereiten.

Nach Belieben kann Sie auch mit jeder anderen gewünschten Creme (Frucht oder Schokolade) gefüllt werden.