



Bûche de Noël

Portionen: 1 Backblech Vorbereitungszeit: 1 Stunde Backzeit: 10 Minuten

ZUTATEN

Für den Biskuit:

- 5 Eier
- 150g Zucker
- 50g Weizenmehl Typ 405
- 75g gemahlene Haselnüsse
- 25g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Buttercreme:

- 450ml gekochten Kaffee
- 300ml Milch
- 1 1/2 Pck Schoko-Puddingpulver
- 100g Zucker, je nach Geschmack
- 350g sehr weiche Butter

Außerdem:

- 50ml gekochten Kaffee zum Trinken
- 50g Marzipanrohmasse
- etwas rote und schwarze Lebensmittelfarbe
- 2 EL Zucker

ANLEITUNG

Schritt 1

Heizt den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor und legt ein Backblech mit Backpapier aus.

Trennt die Eier. Schlagen das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig. Lasst den Zucker einrieseln und rührt weiter, bis ein fester Eischnee entsteht. Rührt die Eigelbe unter.

Mischt Mehl, Haselnüsse, Kakaopulver und Backpulver und siebt alles zum Teig. Hebt die trockenen Zutaten gründlich unter.

Verteilt den Teig dünn auf dem Blech und backt den Biskuit ca. 10 Minuten. Er sollte durch sein, sich aber noch weich anfühlen.

Stürzt in direkt nach dem Backen auf ein sauberes Geschirrtuch und wickelt ihn damit auf. Lasst ihn so auskühlen.

Schritt 2

Rührt das Puddingpulver mit dem Zucker und ca. 75ml Milch glatt. Gebt die restliche Milch zusammen mit dem Kaffee in einen Topf und kocht alles auf.

Rührt das Puddingpulver ein und lasst den Pudding eine Minute köcheln. Deckt ihn an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab und kühlt ihn auf Zimmertemperatur herunter.

Schlagt anschließend die ebenfalls weiche und zimmerwarme Butter ca. 10 Minuten auf, bis sie eine weiße Farbe und eine cremige Konsistenz hat. Gebt den abgekühlten Pudding löffelweise dazu und rührt weiter, bis eine homogene Creme entsteht.

Schritt 3

Rollt den Biskuit wieder auf und verteilt ca. 3/4 der Creme darauf. Wickelt ihn mit Hilfe des Geschirrtuchs darunter eng auf.

Schneidet ca. 1/3 der Rolle schräg ab und setzt sie seitlich an die restliche Rolle.

Streicht den "Baum" komplett mit Buttercreme ein. Zieht anschließend mit einer Gabel feine, gerade Linien in die Creme, um Baumrinde zu erzeugen. Lasst den Kuchen bestenfalls im Kühlschrank mindestens eine Stunde durchziehen.

Färbt den Marzipan mit roter und etwas schwarzer Farbe dunkelrot ein. Formt kleine Kugeln daraus und wälzt sie in etwas Zucker. Dekoriert den Bûche de Noël mit den "Beeren" und Rosmarinzweigen.