



# Weihnachtlicher Baumstammkuchen aus Biskuitteig



## Rezeptinfo

### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 2 Std. Kühlzeit + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 1884 kJ, 450 kcal, 45 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 27 g Fett, 282 mg Cholesterin, 3,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Bûche de Noël ist ein weihnachtliches Rezept aus Frankreich für eine leckere Schoko-Biskuitrolle mit Schokocremefüllung, die die Form eines Baumstamms hat. Du solltest unser Rezept für Bûche de Noël unbedingt mal ausprobieren, denn der Kuchen sieht total cool aus und schmeckt richtig lecker! Die Zubereitung des Teiges und der Schokoladencreme geht ganz einfach. Der schokoladige Biskuitboden wird mit einer selbstgemachten Creme bestrichen und anschließend aufgerollt. Der Bûche de Noël lebt von der Dekoration! Die Biskuitrolle wird mit Schokoladenstücken ummantelt, welche wie Borke aussehen und den Kuchen so zu einem Baumstamm werden lassen. Zum Schluss wird unser Bûche de Noël noch mit Cranberries und Tannenzweigen dekoriert. Unser Rezept für den Bûche de Noël schmeckt nicht nur super lecker, sondern ist auch optisch ein Highlight!

### Step 1:

Als erstes bereitest du die Borke für den Bûche de Noël vor. Dafür die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen und dünn auf einem Stück Backpapier verteilen. Du solltest dabei mindestens 5 cm Rand lassen, damit die Schokolade nicht herausläuft. Anschließend legst du ein zweites Stück Backpapier auf die Schokolade und rollst alles eng zusammen. Die Rolle mit einem Gummiband fixieren und für mindestens 45 Minuten in den Tiefkühler legen.

### Step 2:

Nun kannst du den Teig für die Biskuitrolle zubereiten. Dafür zuerst den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann das Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen. Die Eigelbe rührst du mit dem restlichen Zucker schaumig und hebst das Eiweiß unter die Masse. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Kakao über den Teig sieben und alles vorsichtig vermengen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und dabei leicht das Backblech schütteln, damit sich der Teig besser verteilt. Das Backblech auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und für ca. 8 Minuten backen.

### Step 3:

Nach dem Backen nimmst du ein Küchentuch, bestreust es mit Zucker und stürzt die Teigplatte auf das Küchentuch. Das Backpapier vorsichtig abziehen und ein zweites mit Zucker bestreutes Küchentuch auf den Kuchen legen. Mit beiden Küchentüchern die Teigplatte zu einer Rolle drehen und eingerollt für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank zum Abkühlen legen.

### Step 4:

Für die Füllung mischst du alle Zutaten in einer Schüssel zusammen und schlägst diese auf. Ist der Kuchen erkaltet, kannst du den Kuchen auf dem Küchentuch entrollen und mit der Sahnefüllung bestreichen. Die Biskuitrolle rollst du nun wieder mit dem Küchentuch zusammen und legst diese für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.

### Step 5:

Nach der Kühlzeit kannst du die Enden der Rolle gerade schneiden, einen Teil der Biskuitrolle schräg abschneiden und als Ast schräg an die Seite setzen. Den Bûche de Noël komplett mit der restlichen Sahnefüllung eindecken.

### Step 6:

Anschließend kannst du die Schokolade aus dem Tiefkühler holen und aufrollen. Die einzelnen Schokoladenstücke verteilst du vertikal auf der Rolle damit eine Baumstamm-Optik entsteht. Zuletzt den Bûche de Noël mit Cranberries und Tannenzweigen dekorieren und mit Puderzucker bestreuen.

## Zutaten

### Für den Teig:

8	Eigelb
4	Eiweiß
20 g	Speisestärke
100 g	Zucker
80 g	Mehl
50 g	Kakaopulver

### Für die Füllung:

400 ml	Schlagsahne
60 g	Puderzucker
10 g	Kakaopulver

### Für die Dekoration:

100 g	Zartbitterschokolade
2 Blätter	Backpapier
2 EL	Puderzucker
10	Cranberries
	Tannenzweig
1	Gummiband

