

Rezept

# Französische Weihnachtsroulade »Bûche de Noël«

Ein Rezept von Französische Weihnachtsroulade »Bûche de Noël«, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Zartbitterschokolade	<b>250 g</b> weiche Butter
<b>30 g</b> Kakao	<b>2</b> Eier
<b>3</b> Eigelbe	<b>170 g</b> Zucker
<b>6</b> Eigelbe	<b>80 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
<b>3</b> Eiweiße	<b>60 g</b> Mehl
<b>20 g</b> Speisestärke	<b>2</b> kandierte Orangenscheiben
1/2 Stängel kandierte Angelika	<b>50 g</b> Borkenschokolade

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Roulade (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Für die Creme die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter mit flüssiger Schokolade und Kakao schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel Eier, Eigelbe und Zucker mit dem Handrührgerät im Wasserbad lauwarm schlagen. In ein kaltes Wasserbad setzen und unter Rühren abkühlen lassen. Den Eischaum unter die Schokocreme ziehen. 30 Min. kühl stellen.
2. Für den Teig Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eigelbe mit 30 g Zucker, Salz und Zitronenschale dickschaumig aufschlagen. Die Eiweiße sehr steif schlagen. Dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischaum behutsam unter den Eischnee ziehen. Mehl und Speisestärke darüber sieben und unterheben.
3. Die Biskuitmasse gleichmäßig aufs Blech streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 10-12 Min. hellbraun backen. Ein Küchentuch anfeuchten und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Biskuitplatte darauf stürzen. Mit einem zweiten angefeuchteten Tuch abdecken und abkühlen lassen. Die Tücher abnehmen, das Backpapier abziehen.
4. Die Schokocreme nochmals durchrühren und die Hälfte auf die Teigplatte streichen. Von der Längsseite her aufrollen. Mit der restlichen Creme bestreichen. Die Enden glatt schneiden. Mit einer Gabel oder einem Garnierkamm längs ein Wellenmuster einritzen. 2-3 Std. kühl stellen. Die Roulade auf eine Kuchenplatte setzen.
5. Für die Verzierung Orangenscheiben halbieren, Angelika in feine Streifen schneiden. Die Roulade mit den Orangenhälften, Angelikastreifen und der Borkenschokolade garnieren.