Rezept

Bûche de Noël

Ein Rezept von Bûche de Noël, am 04.06.2025

Zutaten

6	Eier
100 g	Zucker
200 g	weiche Butter
100 g	Zartbitterschokolade
4	Eigelbe
	Kandierte Früchte für die Garnitur
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
150 g	Zucker
2 TL	Kakaopulver
1	Ei
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Roulade (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, 30 g Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker cremig rühren. Den Eischnee darauf geben, das Mehl darüber sieben, unterheben.

3. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf dem Blech verstreichen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 12 Min. backen. Ein leicht angefeuchtetes Küchentuch mit Zucker bestreuen. Die Biskuitplatte darauf stürzen, das Backpapier abziehen. Die Biskuitplatte mit Hilfe des Tuches einrollen und abkühlen lassen.

4. Butter und Zucker im Wasserbad weißcremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Schokolade in Stücke brechen, im Wasserbad schmelzen lassen und mit dem Kakaopulver unter die Buttermasse rühren. Die Eigelbe und das Ei einzeln einrühren. Die Schokoladencreme 20 Min. kühl stellen.

5. Den Biskuit ausrollen. Die Hälfte der Schokoladencreme darauf verteilen, dabei einen etwa 2 cm breiten Rand an der breiten Seite frei lassen. Von der Breitseite her aufrollen.

6. Die Roulade mit der restlichen Schokoladencreme rundum bestreichen. Mit einer Gabel oder einem Garnierkamm längs ein Wellenmuster einritzen. Über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren mit den kandierten Früchten dekorieren.