

Bûche de Noël (Baumstamm)



Buttercreme

2 dl Wasser
150 g Zucker

Köcheln, bis die Flüssigkeit die Dicke eines Sirups erreicht hat.

Aromen:

- Schokolade
- Mokka
- Kirsch

Dem Sirup 50 g Schokoladepulver und 50 g Kakaopulver beifügen.
Das Wasser durch starken Kaffee ersetzen.
Der kalten Buttercreme 2 Esslöffel Kirsch beifügen.

2 Eigelb

Steif schlagen.
Den warmen Sirup zum Eigelb geben und im kalten Wasserbad umrühren bis die Masse erkaltet ist.

250 g Butter

Schaumig rühren und Eigelbmasse langsam der Buttermasse zufügen, aber erst wenn die beiden Massen die gleiche Temperatur haben.
Wichtig: Die Buttercreme muss immer kühl bleiben!

Biskuit

4-5 Eier (je nach Grösse des Kuchenblechs)
25-30 g Zucker pro Ei
1 Prise Salz

Mit dem Mixer zu einer hellen, dicklichen Masse aufschlagen.

1 rechteckiges Kuchenblech,
mit einem Blechreinpapier versehen

Sieben und mit einer Teigspachtel vorsichtig unter die Eimasse ziehen.

15 g Maisstärke (z.B. Maizena)
15 g Mehl pro Ei



- Die Masse ins Kuchenblech giessen und gut verstreichen.
- In der Mitte des auf 200° C vorgeheizten Backofens während ca. 10 Min. backen.
- Das Biskuit aus dem Ofen nehmen, vom Blechrand lösen und auf ein Küchentuch stürzen (Hier muss sehr schnell gearbeitet werden).
- Blech entfernen, das Blechreinpapier vom Biskuit lösen, ca. 300 g Fruchtgelee darüber verteilen (z.B. Himbeer-, Johannisbeer-, Quitten- oder Orangengelee).
- Das Biskuit rasch aufrollen. Im Küchentuch eingerollt auf ein Gitter legen und auskühlen lassen.

Fertigstellen des Baumstamms:

- Die beiden Extremitäten schräg abschneiden. Diese können als "Äste" fixiert werden.
- Das Biskuit rundherum mit Buttercreme bestreichen. Die Abschnitte als Astansätze fixieren und ebenfalls mit Buttercreme überziehen. Anhand einer Gabel Kerben ziehen, um eine Holzstruktur zu imitieren.
- Mit Marzipan Formen ausstechen (Blätter etc.) und den Baumstamm fertig dekorieren.