



BÛCHE DE NOËL

ZUTATEN:

- 5 Eier
- 5 EL kaltes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 250 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 150 g Schokolade (70% Kakao)
- 2 EL Cointreau

Die Bûche de Noël, auch Weihnachtsbaumstamm genannt, ist ein traditionelles Weihnachtsgebäck aus Frankreich. Zu Weihnachten versammelte sich einst die gesamte Familie vor dem Kamin, um Weihnachtslieder zu singen und Geschichten zu erzählen. Währenddessen verbrannte im Kamin langsam ein riesiges Holzscheit. Die Tradition verschwand gegen Ende des 19. Jahrhunderts, als die großen Kamine durch kleinere ersetzt wurde ... und so ersetzte man schließlich auch die echten Baumstämme durch süße Baumstämme ...

**EIN REZEPT VON
HEIDI SCHRATTENECKER
AUS BRUNNENTHAL.**

SO GEHT'S:

Biskuit:

Eier trennen, Eigelb und Wasser schaumig schlagen, dreiviertel des Zuckers langsam dazu rühren – es soll ein heller, cremiger Schaum entstehen.

Eiweiß mit Prise Salz zu festem Schnee schlagen und den restlichen Zucker hinzugeben. Mehl darüber sieben und locker unterheben.

Bei 200°C ca. 15 Minuten backen.

Küchentuch mit Zucker bestreuen und das fertige Biskuit auf das Tuch stürzen. Einrollen und auskühlen lassen.

Füllung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Schokolade schaumig schlagen und nach und nach Staubzucker und Cointreau unterrühren. Wer es nicht so süß mag, kann gerne weniger Zucker verwenden.

Weiche Butter in kleinen Portionen unterrühren. Sehr schaumig schlagen.

Das Biskuit bestreichen, einrollen und zwei Stunden ruhen lassen.

Rest der Creme auf das Biskuit streichen und mit einer Gabel Muster in die Creme zeichnen.

Gutes Gelingen!