

# Bûche de Noël

## ZUTATEN

### TEIG (BISCUIT ROULÉ)

- 75 g Zucker
- 3 Eier
- 75 g Mehl
- etwas Vanille

### SCHOKOLADENCREME

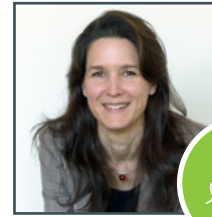
- 125 g Schokolade
- 3 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 200 g Butter

### DEKORATION NACH BELIEBEN

- Gehackte Nüsse, z. B. Mandeln oder Pistazien
- Schokoladenblätter
- Puderzucker als Schnee

## ZUBEREITUNG

- Für den Teig Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Zucker, Eigelb und Vanille schaumig rühren.
- Zu der Zucker-Ei-Mischung nach und nach das Mehl hinein sieben. Steif geschlagenes Eiweiß unterheben.



### SIBYL WRIGHT

Technische Redaktion

### ANGABEN

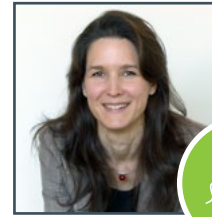
Arbeitszeit	ca. 80 Min.
Schwierigkeitsgrad	etwas Erfahrung erforderlich
Portionen	6



# Bûche de Noël

## ZUBEREITUNG

- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf das Backblech geben und 0,5 cm dick verstreichen.
- Im Backofen bei 220-250° für ca. 8 Minuten backen. Anschließend die Biscuit-Platte auf ein Tuch stürzen. Falls sich die Platte nicht vom Backpapier lösen lässt, das Papier mit einem Pinsel befeuchten und vorsichtig abnehmen. Biscuit-Platte ca. 15 Minuten abkühlen lassen.
- Für die Schokocreme Schokolade in 2 EL Wasser schmelzen. Nach und nach unter ständigem Rühren Eigelb, Zucker und Butter hinzufügen.
- Biscuit-Teig mit einem Teil der Creme bestreichen. Den Teig zusammenrollen und die Enden schräg abschneiden.
- Die Rolle mit der restlichen Creme bestreichen und als Holzrinde Längsstreifen mit Hilfe einer Gabel zeichnen. Die Creme kann auch mit Hilfe eines Spritzbeutels auf die Rolle aufgetragen werden.
- Rolle nach Belieben dekorieren.



## SIBYL WRIGHT

Technische Redaktion

## ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 80 Min.
Schwierigkeitsgrad	etwas Erfahrung erforderlich
Portionen	6

