

# Rezept „Bûche de Noël“ (Weihnachtsbaumstamm)

## Rezept „Bûche de Noël“ (Weihnachtsbaumstamm)

### *Biskuit:*

5 Eier  
5 EL kaltes Wasser  
100 g Zucker, 1 Prise Salz  
150 g Mehl  
*Buttercreme:*  
4 Eigelb  
250 g weiche Butter  
100 g Puderzucker  
150 g Schokolade  
2 EL Cognac  
1 Prise Salz

Für den Biskuit die Eier trennen und das Eigelb mit dem Wasser schaumig schlagen. Nach und nach  $\frac{3}{4}$  des Zuckers einrieseln lassen und die Masse so lange schlagen, bis ein heller, cremiger Schaum entsteht.

Das Eiweiß zu einem sehr festen Schnee schlagen und den restlichen Zucker nach und nach unterrühren.

Den Eischnee zur Creme hinzufügen, Mehl darüber sieben und alles locker unterheben.

Ein Backblech mit Pergamentpapier belegen und mit Butter bestreichen. Eventuell aus dem Papier einen zusätzlichen Rand bilden, damit der Teig nicht vom Blech fließt.

Den Teig auf das Blech streichen und sofort bei 200 Grad (Gas Stufe 3) auf der mittleren Schiene für ca. 15 Minuten backen.

Ein sauberes Küchentuch ausbreiten und mit Zucker bestreuen. Den fertigen Biskuit auf das Küchentuch stürzen, das Blech abheben, das Pergamentpapier mit Wasser bestreichen und sofort vorsichtig abziehen. Dann den Biskuit mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen und so auskühlen lassen.

Für die Füllung die Schokolade im Wasserbad unter Rühren schmelzen. Anschließend abkühlen lassen bis auf ca. 35 Grad (Körpertemperatur), dabei immer wieder umrühren.

Dann Schokolade schaumig schlagen und nach und nach im Wechsel den Puderzucker und den Cognac unterrühren. Die weiche Butter in kleinen Portionen unterrühren, Salz hinzufügen und so lange aufschlagen, bis eine sehr schaumige Masse entsteht.

Biskuitrolle ausrollen, mit der Hälfte der Creme bestreichen, erneut einrollen und für

mindestens 2 Stunden kühlen. Die restliche Füllung in einen Spritzbeutel geben und ebenfalls kühlen.

### *Recipe: Bûche de Noël (Christmas log)*

#### *Sponge cake:*

*5 eggs, 5 tbsp cold water, 100 g sugar,  
1 pinch of salt, 150 g flour*

#### *Butter-cream:*

*4 egg yolks, 250 g soft butter,  
100 g icing sugar, 150 g chocolate,  
2 tbsp Cognac, 1 pinch of salt*

*To make the sponge cake, separate the eggs and beat the egg yolk with the water until fluffy. Gradually add  $\frac{3}{4}$  of the sugar and beat to create a light creamy mixture.*

*Beat the egg white until very stiff and gradually add the remaining sugar.*

*Add the egg white to the cream, sieve the flour over it and gently fold in.*

*Line a baking sheet with parchment and brush with butter. Possibly create an additional edge from the paper to stop the cream from spilling over the sheet.*

*Spread the cream onto the baking sheet and instantly bake at 200°C (gas level 3) in the centre of the oven for approx. 15 minutes.*

*Spread out a clean tea towel and sprinkle with sugar. Turn the finished sponge cake onto the tea towel, lift the baking sheet, brush the parchment with water and carefully remove at once. Then roll up the sponge with the help of the tea towel and allow to cool while still rolled up.*

*For the filling, heat the chocolate in a bain-marie while stirring. Then cool to approx. 35°C (body temperature) while stirring occasionally.*

*Beat the chocolate until fluffy and gradually fold in the icing sugar and the Cognac alternatively. Add the soft butter in small portions, add the salt and beat to create a very fluffy mixture. Unroll the sponge, cover with half of the cream, roll up again and cool for at least 2 hours. Fill the remaining cream into a piping bag and cool.*

*After cooling, use the star-shaped tip on the piping bag to run dense lines along the log, creating the look of bark. Cool again for at least 2 hours.*

*Then cut two slices and lean on as branches.*

*The log can be decorated with chopped pistachio (as moss) and icing sugar (as snow).*