



Frankreich / France

Rezept für...	Boûche de Noel	
Zutaten für den Biscuit:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 100 g Mehl ➤ 80 g Zucker ➤ 20 g Speisestärke ➤ 4 Eier, getrennt 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 4 EL rotes Johannisbeergelee ➤ 2 EL Cognac ➤ 1 Prise Salz ➤ feiner Zucker zum Bestreuen
... für die Creme:	<ul style="list-style-type: none"> ➡ 250 g Kuvertüre ➡ 200 g Puderzucker ➡ 150 g weiche Butter 	<ul style="list-style-type: none"> ➡ 2 EL brauner Rum ➡ abgeriebene Schale von 1 unbeh. Orange
... zur Dekoration	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 30 g Pistazienkerne ☞ weiße und dunkle Schokoladenblätter ☞ Belegkirschen 	
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. 2. Eigelb verquirlen und unter den Eischnee ziehen. 3. Mehl, Speisestärke und Salz in eine Schüssel sieben. Nach und nach die Eimasse unter die Mehlmischung heben. 4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Biskuitteig darauf gleichmäßig zu einem Rechteck von 25 x 35 cm verstreichen. 5. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C auf der mittleren Schiene 8 - 10 Minuten hellgelb backen. 6. Ein Küchentuch mit feinem Zucker bestreuen. Den Biskuitboden auf das Tuch stürzen. Das Pergamentpapier mit etwas kaltem Wasser anfeuchten und abziehen. 7. Den Biskuitboden mit Hilfe des Küchentuches einrollen, damit er später nicht bricht. Abkühlen lassen. 8. In der Zwischenzeit die Buttercreme zubereiten. Die Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad unter Rühren auflösen. Aus dem Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen. 9. Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. 10. Rum, Orangenschale und Kuvertüre untermischen. 11. Johannisbeergelee mit dem Cognac auf mittlerer Hitze verrühren und auflösen. 12. Den Biskuitboden auseinander rollen und mit dem Gelee bestreichen. 1/3 der Buttercreme darauf verteilen und den 	

Biskuit wieder fest zusammenrollen.

13. Die Rolle in Alu-Folie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und die Biskuitrolle in Längsrichtung mit der Creme so dekorieren, daß es an die Struktur eines Baumstammes erinnert.
14. Die Pistazien grob hacken und darüber streuen, dann den "Weihnachtsbaumstamm" mit den Blättern und Kirschen verzieren.
15. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

