

## Informationen zur Sendung vom 24.12.2022

### Bûche de Noël

Von Ulla Scholz

### Zutaten (für ca. 14 Scheiben)

#### Biskuitteig

4 Eier  
125 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
Prise Salz  
50 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 EL Kakao  
1 TL Backpulver

#### Spekulatiuscreme

500 ml Milch  
1 Päckchen Puddingpulver  
5 EL Zucker  
1 EL Spekulatiusgewürz etwas  
Schalenabrieb einer Bio-Orange  
200 g zimmerwarme Butter

#### Dekoration

Nach Gusto:  
Geraspelte Schokolade  
Rosmarin  
Cranberrys oder gefrostete  
Johannisbeeren  
Puderzucker  
Rohmarzipan  
Speisefarben

### Zubereitung

Die Eier sauber trennen und das Eigelb mit vier Esslöffeln Wasser, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Alle Zutaten mit einem Handrührgerät zu einer luftigen, dicklichen Creme mixen. Mit blitzsauberem Schneebesen das Eiweiß aufschlagen und auf die Creme füllen. Mehl, Backpulver, Stärke und Kakao in einer Schüssel vermischen und auf das Eiweiß sieben, danach unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufstreichen und bei 180 Grad Umluft etwa 12 Minuten backen. Noch heiß auf ein mit Zucker bestreutes Küchenhandtuch stürzen. Das Backpapier vorsichtig lösen und den Biskuit mit dem Handtuch vorsichtig einrollen und abkühlen lassen.

Das Puddingpulver mit einem Drittel der Milchmenge, dem Spekulatiusgewürz und den Eigelben zu einer glatten Masse verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen und das angerührte Puddingpulver zugeben. Die Creme einmal aufkochen lassen, dabei rühren und den Pudding zur Seite stellen. Die Masse muss vollständig abkühlen – aber nicht in den Kühlschrank stellen.

Die zimmerwarme Butter schaumig schlagen und esslöffelweise den Pudding rühren.

Die Biskuitrolle vorsichtig aus dem Tuch wickeln und 2/3 der Creme sauber auftragen. Das Gebäck wieder zusammenwickeln und die Rolle von außen mit Buttercreme bestreichen. Nun kurz kaltstellen.

In der Zwischenzeit die Cranberrys mit etwas Zucker vorsichtig aufkochen und abkühlen lassen. Aus Marzipan, der mit Speisefarben grün oder rot gestaltet werden kann, kleine Fliegenpilze und Tannen formen. Etwas Schokolade raspeln.

Den Baumstamm aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Gabel das Muster einer Baumrinde in die Creme zeichnen. Oben auf dem Gebäck kleine Tannen, Pilze, etwas Rosmarin und Cranberrys legen. Wer mag, kann die Rolle auch noch mit Puderzucker bestreuen – das sieht dann aus, als wenn es geschneit hätte.

## **Informationen zur Sendung vom 24.12.2022**

### **Bûche de Noël**

Von Ulla Scholz

### **Ullas Küchentipps**

Den Biskuit nicht zu lange backen. Weniger ist mehr, da die Rolle sonst später beim Wickeln brechen kann. Butter und Pudding sollten die gleiche Temperatur haben – Raumtemperatur ist ideal. Den Pudding immer nur portionsweise einrühren, damit die Masse nicht gerinnt.

Es gibt unzählige Variationen, wie Bûche de Noël zubereitet wird. Die Buttercreme kann nach Mokka schmecken oder ganz hell bleiben und mit Vanillepudding hergestellt werden. Der Teig ist auch ohne Kakao möglich und selbst die Creme muss nicht aus Butter bestehen, sondern kann aus Schokolade und Sahne aufgeschlagen werden.

**Gutes Gelingen und ein frohes Fest wünscht Ihnen Ulla Scholz**