

Bûche de Noël



Zutaten für die Biskuitrolle:

- 8 Eigelbe
- 150 g Zucker + 2 EL Zucker zum Bestreuen
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 4 Eiweiße
- 100 g Mehl

Zutaten für die Schokoladen-Buttercreme:

- 250 g Zartbitter-Schokolade
- 250 g zimmerwarme Butter
- 125 g Puderzucker
- 1 Schnapsglas Rum (2 cl)
- Nach Belieben Schokoblätter zum Garnieren

Rezept:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eigelbe mit 1 Esslöffel von den 150 g Zucker und der Zitronenschale mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl darübersieben und unterheben.
3. Den Biskuitteig auf das vorbereitete Backblech geben und glatt streichen. Den Teig auf der mittleren Schiene etwa 5-10 Minuten backen.
4. Während der Biskuit im Ofen ist, ein Geschirrtuch auslegen und mit den 2 EL Zucker bestreuen. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf das

vorbereitete Tuch stürzen. Ein weiteres Geschirrtuch unter dem Wasserhahn nass machen, gut auswringen und auf das Backpapier legen (Dadurch bleibt der Teig schön saftig und reißt später nicht ein). Den Biskuit auskühlen lassen.

5. Die Zartbitter-Schokolade im Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen (sie sollte aber natürlich noch flüssig sein). Die Butter mit dem gesiebten Puderzucker mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen. Die Schokolade und den Rum zügig unterrühren.
6. Das Backpapier vom Biskuit abziehen und eventuell unebene oder zu dunkle Ränder vom Biskuit abschneiden.
7. Den Biskuit mit $\frac{2}{3}$ der Creme bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Die Biskuitrolle mit der restlichen Buttercreme bestreichen und mit einer Gabel ein Baumstammmuster in die Creme streichen. Nach Belieben mit Schokoblättern garnieren. Fertig!