

Baumstammkuchen

Französische Spezialität - Biskuitrolle in Baumstamm-Optik zu Weihnachten mit Schokoladen-Buttercreme und Edel-Kuvertüre.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Buttercreme:

50 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver feinherb Schokolade
40 g Zucker
500 ml Milch
250 g weiche Butter

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-
Rohmasse
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot
Puderzucker
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer Mix
Sterne

Wie backe ich einen Bûche de Noël?:

1 Buttercreme:

Kuvertüre hacken. Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Kuvertüre unterrühren und schmelzen. Den heißen Pudding in eine Schüssel geben, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.

2 Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Biskuitplatte sofort vom Rand lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen.

4 Verzieren:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Auf ein Stück Backpapier (etwa Blechgröße) mit Hilfe eines Löffels Kuvertürestreifen aufsprenkeln. Die Streifen mit Hilfe eines Tafelmessers oder einer Palette zu breiteren Streifen verstreichen. Streifen fest werden lassen, dann in Stücke brechen.

- 5 Etwa 1/3 der Marzipan-Rohmasse mit roter Speisefarbe einfärben. Sollte es zu weich werden, etwas Puderzucker unterkneten. Marzipan-Rohmasse und rotes Marzipan in gleich viele Stücke teilen. Diese zunächst zu Kugeln formen, dann die hellen Kugeln zu Kegeln formen und mit der breiten Seite auf ein Stück Backpapier stellen. Die roten Kugeln etwas spitz und dann zu Hütchen formen. Die roten Hütchen auf die Kegel setzen und mit Zuckerschrift Punkte aufmalen.

6 Buttercreme zubereiten:

Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding esslöffelweise daruntergeben, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

- 7 Mitgebackenes Papier von der Biskuitplatte entfernen und die Platte mit etwa 3/4 der Buttercreme bestreichen. Die Rolle von der langen Seite her aufrollen. Von beiden Seiten schräg jeweils knapp 1/4 der Rolle abschneiden und als "Äste" an die Rolle anlegen. Nun alles mit der übrigen Buttercreme einstreichen.
- 8 Den Baumstamm dachziegelartig mit den Kuvertürestücken belegen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.
- 9 Den Baumstamm vor dem Servieren mit Sternen und nach Wunsch Puderzucker bestreuen und die kleinen Fliegenpilze darauf arrangieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne die Marzipan-Deko lässt sich die Rolle 2 Tage im Voraus zubereiten oder auch einfrieren.

