

Franzoesischer - Weihnachtskuchen

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Weihnachten

Zutaten für: 1 Kuchen

TEIG

6		Eigelb
80	Gramm	Zucker
		Abgeriebene Schale von 1/2 Unbehandelten Zitrone
4		Eiweiss
80	Gramm	Mehl

BUTTERCREME

150	Gramm	Blockschokolade
3		Eigelb
250	Gramm	Butter
125	Gramm	Puderzucker
20	ml	Cointreau
		Teig:

Anleitung:

Eigelbe mit 1 Essloeffel Zucker und der Zitronenschale schaumig ruehren. Eiweisse mit dem restlichen Zucker steifschlagen und mit dem Mehl Unter die Eigelbmasse unterheben. Diesen Bisquitteig auf das mit Pergamentpapier ausgelegte Backblech Streichen und im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad etwa 10-12 Minuten

Backen. Auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stuerzen, das Papier abziehen Und den Bisquit mit einem feuchten Tuch bedecken.

Buttercreme: Die Blockschokolade schmelzen. Butter und Eigelbe mit dem gesiebten Puderzucker schaumig ruehren und drei El. davon abnehmen. Unter die Restliche Buttercreme die Schokolade und den Likoer mischen.

Weitere Zubereitung: Den Bisquit mit 2/3 der Creme bestreichen und aufrollen. Dabei einen etwa 5 cm breiten Streifen vorher abschneiden und zu zwei Stuecken aufrollen. Mit der restlichen Creme die Rolle einstreichen. Die beiden kleinen Rouladen als abgesaegte Aeste' ansetzen. Die Roulade mit Zuckerblumen und gehackten Pistazien verzieren.

Pro Stueck 360 Kalorien = 1500 Joule Portionen: 12

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann