

Bûche de Noël -

Ein französisches Rezept
für Weihnachten

(ausgesucht und übersetzt von der Klasse 8D)



11. Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus.

On traduit une recette française - **Bûche de Noël**

Temps: 55 min
Personnes: 4

12. Faire prendre au réfrigérateur.

4 oeufs
140g de sucre en poudre
100g de farine
11g de levure alsacienne
250g de chocolat
200g de beurre

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.
3. Ajouter, peu à peu, la farine et la levure.
4. Monter les blancs d'œuf en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent.
5. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Étaler la pâte dans un moule long et plat (type lèche-frite) recouvert d'un papier cuisson sur 1cm d'épaisseur.
6. Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.
7. A la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.
8. Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie.
9. Lorsqu'il est fondu, ajouter beurre mou et mélanger.
10. Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.

Bûche de Noël
für 4 Personen

Zubereitung: 55 Minuten

Zutaten:
• 4 Eier
• 140g Puderzucker
• 100g Mehl
• 11g Backpulver
• 250g Schokolade
• 200g Butter

1. Die Eier trennen
2. Das Eigelb mit dem Zucker und 3EL lauwarmem Wasser schaumig schlagen.
3. Nach und nach Mehl und Backpulver dazugeben
4. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.
5. Ofen auf 180° vorheizen. Ein langes, flaches Blech mit Backpapier auslegen und den Teig ca. 1cm dick verteilen
6. Den Teig 10-15 Minuten backen. Er sollte leicht gebräunt sein.
7. Den Teig aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken. Danach aus der Form stürzen, ausrollen und abkühlen lassen.
8. Die Schokolade zerbrechen und im Wasserbad schmelzen
9. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, die Butter unerrühren
10. Den Kuchen entrollen und 2/3 der Schokolade darauf verteilen. Danach erneut einrollen
11. Den Biskuit mit der restlichen Schokolade bestreuen. Mit einer Gabel Rillen ziehen.
12. Im Kühlschrank kalt stellen.