



## St. Nikolaus Bûche

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikonform Meringa](#)\*, [Bûche Einleger](#)\*

### Kirschkompott

- 120 g Sauerkirschen (TK oder Glas, abgetropft)
- 90 g [Sauerkirschpüree](#)\*
- 15 g Vollrohrzucker bzw. nach Geschmack, wenn die Kirschen sehr sauer sind
- 2,5 g [Pektin NH](#)\*
- ½ gestr. Teel. Ceylon Zimt
- 1 Teel. Zitronensaft
- 1 Teel. Kirschwasser

Zucker, Pektin NH und Zimt mischen. Kirschen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Kirschpüree und dem Zitronensaft auf 40 Grad erwärmen. Dann die Zuckermischung einrühren und das Kompott zum Kochen bringen. 2 Minuten sanft köcheln lassen, vom Herd ziehen und das Kirschwasser hinzufügen. Das Kompott in der Bûche Einleger Silikonform verteilen und einfrieren.

### Schokoladenbiskuit

- 2 Eigelb
- 20 g Zucker
- 10 g geschmolzene Butter
- 1 Eiweiß
- 10 g Zucker
- 18 g Mehl
- 8 g dunkler Kakao

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Butter schmelzen. Die Eigelbe mit 20 g Zucker zu einer hellgelben schaumigen Masse verschlagen und anschließend mit der geschmolzenen Butter verrühren. Das Eiweiß mit den 10 g Zucker zu Eischnee aufschlagen und diesen mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl und den Kakao darüber sieben und ebenfalls unterheben. Den Teig in rechteckiger Form und 1 cm dick auf eine Backmatte mit Rand (idealerweise) streichen und 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen.

## Kaffecremeux

- 90 g Sahne
- 1 gehäuft. Teel. gemahlener Kaffee
- 8 g Zucker
- 1 Eigelb
- 40 g [Milchschokoladen Kuvertüre](#)<sup>1</sup>
- ½ Blatt (0,9 g) Gelatine
- 20 g [Schokoladenperlen](#)<sup>1</sup>

Sahne und Kaffeepulver verrühren und aufkochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen und abwiegen. Mit Sahne wieder auf 90 g auffüllen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Kuvertüre schmelzen und fein raspeln. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die aromatisierte Sahne aufkochen und zur Eimischung geben, verrühren und zurück in den Topf gießen. Auf mittlerer Hitze unter Rühren auf 83 Grad erhitzen und dann unter die Kuvertüre rühren. Mit einem Mixstab aufemulgieren. Die Cremeux etwas abkühlen lassen, anschließend auf der angefrorenen Kompottschicht verteilen und mit den Schokoladenperlen bestreuen.

- aufgebrühter Espresso zum Trinken

Aus dem Schokoladenbiskuit ein Rechteck in der Größe 6 x 22 cm ausschneiden und mit dem Espresso kaffee tränken. Den Biskuitstreifen mit der getränkten Seite auf die Kaffecremeuxschicht legen und die Form mit Folie bedeckt erneut einfrieren.

## Crispy Boden

- 25 g Milchschokoladen Kuvertüre
- 25 g [dunkler Nougat](#)<sup>1</sup>
- 36 g [Lotus Biscoff Kekse](#)<sup>1</sup> (gibts in jedem Supermarkt)
- 10 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)<sup>1</sup>
- 10 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

Kuvertüre und Nougat gemeinsam schmelzen. Kekse fein zermahlen, Crepes dentelles zerbröseln. Zusammen mit dem Salz und den Mandeln mit der geschmolzenen Schokolade vermengen. Zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 3 mm dick ausrollen. Dabei darauf achten, dass mindestens die spätere Größe von 24 x 7 cm gewährleistet ist. *Um eine gleichmäßige Dicke der Schicht zu gewährleisten, sind [Ausrollstäbe](#)<sup>1</sup> sehr hilfreich.* Die Crispy Schicht anschließend auf einer flachen Platte liegend bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen und aushärten lassen.

## Vanillemousse

- 100 g Vollmilch
- Mark 1 Vanilleschote oder entsprechend gemahlene Vanille
- 200 g [weiße Kuvertüre](#)<sup>1</sup>
- 2 ½ Blätter Gelatine
- 215 g Schlagsahne
- 35 g Raspelschokolade (optional - für diejenigen, die es gestört, dass man die Raspel später durch die Glasur etwas sehen kann)

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Milch mit der Vanille aufkochen lassen, vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Die Creme anschließend in drei Portionen unter die Kuvertüre rühren. Dabei immer jede Portion glattrühren. Anschließend mit einem Stabmixer durchmischen. Die Ganache auf ca. 35 Grad abkühlen lassen.

Dann die Sahne nur cremig schlagen und unterziehen. Zum Schluss die Raspelschokolade unterheben.

## **Aufbau**

Dreiviertel der Vanillemousse in die Meringa Silikonform füllen und an den Rändern hochstreichen. Die gefrorene Bûche Einlage ausformen. Da sie mir ein klein wenig zu lang für die Meringa Form erschien, habe ich den gefrorenen Einleger um 1 cm gekürzt und anschließend möglichst gerade in die Mousse gedrückt. Mit etwas Vanillemousse bedecken und mit dem Crispy Boden bedecken. Dafür aus der Crispy Schicht einen rechteckigen Boden von 24 x 7 cm ausschneiden. Die Ecken etwas abrunden, damit er besser in die Form einzulegen geht. Den Crispy Boden vorsichtig einlegen und an den Seiten herausquellende Mousse mit einer kleinen Palette entfernen, sodass der Boden plan ist. Die St. Nikolaus Bûche mit Folie abdecken und über Nacht einfrieren.

## **Mirror glaze**

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup](#)\*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- [rote Lebensmittelfarbe](#)<sup>1</sup>

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. An dieser Stelle gebe ich bereits die Lebensmittelfarbe hinzu. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal aufwallen lassen, vom Herd nehmen und in ein hohes Gefäß gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine hin der Glasur auflösen und mit dem [Stabmixer](#)<sup>1</sup> durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Glasur über Nacht in den Kühlschrank stellen. – *Rezept: Cedric Grolet*

## **Marshmallow**

- 75 g Puderzucker
- ½ Päckchen gemahlene Gelatine (4,5 g)
- 1 kleine Prise Salz
- 1 kl. Teel. Vanilleextrakt
- 45 ml Wasser

*Für Backmatte/Backpapier und zum Bestreuen:*

- 2 El. Speisestärke
- 1 El. Puderzucker
- Kokosraspeln *zum Bestreuen*

Einen Spritzbeutel mit 0,8 - 10 mm Rundtülle versehen. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Das Gelatinepulver mit dem Wasser, dem Salz und der Vanille in einen kleinen Topf geben und 5 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Speisestärke mit dem Puderzucker vermischen und auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech sieben.

Nun die aufgequollene Gelatine bei sehr milder Hitze erwärmen, bis sie sich vollständig verflüssigt und gelöst hat. Nicht kochen!! Das Mixergerät bereithalten, um dann die Gelatineflüssigkeit unter Rühren in den Puderzucker zu gießen. Mixen bis eine weiße fluffige Masse entsteht. Diese sogleich in den vorbereiteten Spritzbeutel füllen und eine oder zwei lange Schlangen auf die vorbereitete

Backmatte dressieren, sowie mindestens 9 kleine Tupfen, die späteren Mützenbommel. Alles gleich mit Kokosraspeln bestreuen und sobald möglich noch ein wenig darin wälzen. Die Marshmallowteile trocknen relativ schnell. Sie können auch am Vortag zubereitet werden und halten sich gut in einer gut verschlossenen Frischhaltedose. Die restliche Masse in beliebiger Größe aufspritzen und später vernaschen.

## **Fertigstellung**

Die Mirror glaze am nächsten Tag vorsichtig im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen, bis sie wieder flüssig ist (ca. 45 Grad). Danach auf ca. 28-32 Grad abkühlen lassen. Nun die gefrorene Bûche aus der Silikonform lösen und etwas erhöht auf eine Schale stellen. Gleichmäßig mit der Glasur übergießen, Tropfen am unteren Rand mit einer kleinen Palette abstreifen. *(Mich hat etwas gestört, dass man zu sehr die Schokoladenraspel durch die Glasur sehen konnte, weshalb ich die aufgefangene*

© 2022 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>