



## Frankreich: Bûche Noel

### Zutaten für 1 Stück:

#### Fülle:

600	g	Sahne
1	TL	Lebkuchengewürz
150	g	dunkle Kuvertüre
150	g	Krokant (klein gehackt)

#### Roulade:

5		Eigelbe
70	g	Zucker
1	Msp.	Vanillemark
1	Msp.	abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
5		Eiweiße
1	Pr.	Salz
4	cl	Himbeergeist
100	g	Preiselbeermarmelade
80	g	Borkenschokolade
		Puderzucker und Kakao zum Bestäuben

### Zubereitung:

#### Fülle:

Für die Fülle die Sahne mit dem Lebkuchengewürz aufkochen und die gehackte Kuvertüre hineinrühren. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, am Besten über Nacht.

Am nächsten Tag die Schokoladensahne aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Den Krokant hineinrühren und bis zum Gebrauch kalt stellen.

#### Roulade:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers, Vanille und Zitrone zu einer hell-schaumigen Masse aufschlagen.

Die Eiweiße mit dem übrigen Zucker und einer Prise Salz zu einem festen, cremigen Schnee schlagen. Das Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eiweiß unter die Eigelbmasse heben.

Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufstreichen und im vorgeheizten Ofen in etwa 15 Minuten hell backen. Die heiße Teigplatte auf ein Küchentuch stürzen und das Pergamentpapier vorsichtig entfernen. (Falls es sich nicht abziehen lässt, kurz ein feuchtes Küchentuch darauf legen.) Den Biskuit mit Klarsichtfolie abdecken.



**Fertigstellung:**

Die ausgekühlte Biskuitroulade aufrollen und mit Himbeergeist beträufeln. Mit der Preiselbeermarmelade bestreichen und die Hälfte der Schokoladensahne darüber streichen. Die Roulade nun mit der Schokoladencrème gefüllt einrollen und auf eine Kuchenplatte setzen.

Die übrige Crème in einen Dressierbeutel mit Lochtülle füllen und auf die gesamte Oberfläche längs damit Streifen spritzen. Die Borkenschokolade darüber streuen und mit Puderzucker und etwas Kakao bestäuben.



## Mexiko: Bunuelos mexicanos

### Zutaten:

300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 EL Zucker  
½ TL Salz  
1 Ei  
2 EL zerlassene Butter  
Mark von ½ Vanilleschote  
125 ml lauwarmer Anistee oder Wasser

### Zubereitung:

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker und Salz darüber streuen und in die Mitte eine Mulde formen.

Ei, zerlassene Butter und Vanille hinzufügen und alles vermischen, bis es wie Haferflocken aussieht. Das Wasser esslöffelweise hinzugeben, bis ein schöner Teig entsteht und etwa 5 Minuten kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

Mit 2 Küchentüchern bedecken und 30 Minuten ruhen lassen. Nicht mehr kneten! Ein Küchentuch auf eine Arbeitsfläche legen und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf legen, etwas flachdrücken, in 12 gleich große Stücke teilen und vorsichtig etwas nachformen, so dass kleine Kugeln daraus werden. Nebeneinander auf das Küchentuch legen und mit den beiden anderen Küchentüchern zudecken.

Anschließend in einem weiten Topf Öl oder anderes Frittierfett auf 180°C erhitzen.

Die Kugeln nach und nach auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Dann mit den Händen zu einem dünnen Fladen möglichst dünn ausziehen. Dabei vom Rand her arbeiten.

Einzel in das Fett legen und in kurzer Zeit goldbraun und knusprig backen. Vorsichtig heraus heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zucker bestreuen und sofort genießen.

Werden sie für später vorbereitet, ohne Zucker aufbewahren, damit sie knusprig bleiben. Zum Verzehr mit Zucker bestreuen.

**Und traditionell** wird darüber noch ein besonderer Zuckersirup geträufelt, der aus Wasser und Panela gekocht wird. Nach Belieben verfeinert mit Gewürzen wie Zimt, Anis, Sternanis, Nelke und nach Gusto mit einem Schuss Rum.

**Was ist Panela?** In Mexiko wird „Panela“ als „Piloncillo“ bezeichnet. Ein karamelliger, erdiger, beinahe rauchiger brauner Rohrzucker-Block, häufig in Pylonen-Form, der Form eines Zuckerhutes ähnlich.

Dazu wird gerne heiße Schokolade getrunken.



## Schweiz: Basler Brunli

### Zutaten:

250 g gemahlene Mandeln  
200 g feinster Back-Zucker  
2 EL Mehl  
1 EL Kakao (gesiebt)  
¼ TL Zimtpulver  
1 Msp. Nelkenpulver  
2 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
1 EL Kirschwasser  
100 g Zartbitterschokolade (70 bis 85% Kakaoanteil)

Kristallzucker zum Ausrollen

### Zubereitung:

Mandeln, Zucker, Mehl, Kakao, Zimt- und Nelkenpulver in einer Schüssel vermischen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einem cremigen Schnee schlagen und das Kirschwasser hineinrühren.

Die Mandel-Mehl-Gewürz-Mischung hinzufügen und mit dem Quirl bei kleiner Stufe unterrühren.

Die Schokolade zerkleinern, in eine Metallschüssel geben und auf heißem Wasserdampf schmelzen lassen. Die flüssige Schokolade zum Teig geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes unterrühren.

In Frischhaltefolie wickeln, dabei flachdrücken und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Eine Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen und den Teig darauf 1 cm dick ausrollen. Mit beliebigen Ausstechern Plätzchen daraus ausstechen und nebeneinander auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Die Förmchen zwischendurch immer wieder in Kristallzucker tauchen.

Bei kühler Raumtemperatur 5 bis 6 Stunden antrocknen lassen.  
Den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auf der mittleren Einschubleiste etwa 4 Minuten backen, auskühlen lassen. Die Bleche nacheinander in den Ofen schieben.

In Keksdosen füllen.