

## Orangenplätzchen (Biscuits à l'orange)



mittel - moyen

300 g farine  
150 g beurre  
1 oeuf  
100 g sucre  
1 paquet sucre vanillé  
zeste d'une orange (non-traitée)

### Pour le glaçage :

**125 sucre glace**  
**3 à 4 cuillères à soupe de jus d'orange pressée**  
**pistaches nature et / ou écorce d'orange confite**

Mélanger la farine, le beurre, l'oeuf, le sucre, le sucre vanillé et le zeste d'orange, afin d'obtenir une masse assez ferme. Envelopper dans du papier alu et laisser refroidir 1 heure au frigo. Ensuite, rouler la pâte sur une surface légèrement farinée (3 à 4 mm d'épaisseur). Couper des parallélogrammes (environ 2 x 4 cm avec un rouleur. Poser sur une tôle couverte de papier cuisson, faire cuire 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C (= 4 à 5).

**Glaçage :** Mélanger le sucre glace et le jus d'orange pour obtenir une masse homogène. Couvrir les biscuits à la sortie du four et décorer avec des petits morceaux de pistache hachée ou d'écorce d'orange.

## Zitronenherzen (Coeurs au citron)



mittel - moyen

**3 jaune d'oeufs**  
**120 g sucre**  
**1 paquet sucre vanillé**  
**1 peu de jus de citron**  
**1 pincée de levure alsacienne**  
**200-250 g d'amandes en poudre**

Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé et battre en masse octueuse. Ajouter le jus de citron et la levure les amandes en poudre afin d'obtenir une pâte ferme. Compléter avec des amandes en poudre jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. Rouler sur une surface "farinée" avec des amandes en poudre en 5 mm d'épaisseur. Découper des coeurs. Déposer les biscuits sur une tôle à pâtisser couverte de papier cuisson. Faire cuire environ 10 minutes dans un four préchauffé à 175 à 200°C (4-5).

Pour le glaçage tamiser **100 g sucre glace** et mélanger avec **1 - 1½ c à s de jus de citron** afin d'obtenir une masse homogène et couvrir les biscuits à la sortie du four.

## Zimtstangen (Bâtonnets à la cannelle)



mittel - moyen

Faire revenir **75 g noisettes en poudre** dans une poêle jusqu'à ce qu'elles commencent à sentir. Laisser refroidir. Pendant ce temps mélanger au batteur

**75 g de beurre mou**

**100 g sucre**

**2 oeufs**

Ajouter les épices :

**1 pincée de clous de girofle**

**1 cuiller à soupe de cannelle**

**zest d'une orange**

**1 cuiller à soupe de cacao**

**200 g farine**

**les noisettes grillées.** Remplir une poche à douilles avec une douille assez grande et poser des bâtonnets d'environ 5 cm sur une tôle à pâtisser couverte de papier cuisson. Faire cuire dans un four préchauffé (200°C) pendant 10 minutes environ.

Pour le glaçage, faire fondre le **chocolat haché grossièrement** au bain-marie et tremper les deux bouts des bâtonnets dans ce liquide. Faire refroidir sur une grille à gâteau.