

## Butterplätzchen (Biscuits au beurre)



leicht - facile

Tamiser  
et mélanger avec

**375 g farine**  
**150 g sucre**  
**zest d'un demi citron.** Ajouter  
**1 paquet de sucre vanillé**  
**2 cuillers à café de jus de citron**  
**1 jaune d'oeuf**  
**3 cuillers à soupe de rhum**  
**200 g beurre.**

Pétrir rapidement afin d'obtenir une pâte lisse et laisser reposer couvert au frigo pendant 1 à 2 heures. Rouler la pâte sur une surface farinée (3mm) et découper des formes avec des emporte-pièces. Poser les biscuits sur une tôle à pâtisser couverte de papier cuisson. Glacer avec le jaune d'oeuf mélangé au lait. Faire cuire (dorer) au four préchauffé à 200°C pendant environ 10 minutes.

## Engelsaugen (Les yeux d'ange)



leicht - facile

Bien laver

**un citron non traité** et râper la moitié de son écorce. Mélanger avec  
**300 g farine**  
**200 g beurre**  
**100 g de sucre roux**  
**une pincée de sel**  
**un oeuf**

et faire une pâte homogène. Laisser refroidir une heure au frigo.  
Faire de petites boules de la taille d'une cerise environ. Les poser sur une tôle couverte de papier de cuisson et faire un puits que l'on remplit de gelée rouge (groseille, framboise...). Faire cuire dans un four préchauffé à 175 °C (électrique 3-4) pendant une dizaine de minutes.

## Mürbeplätzchen = „Ausstecherle“ (Sablés de Noël)



leicht - facile

Tamiser  
et mélanger avec

**300 g farine**  
**100 g sucre**  
**100 g amandes en poudre,** ajouter  
**250 g beurre**  
**1 pincée de sel**  
**1 jaune d'oeuf**  
**1 paquet de sucre vanillé**

Pétrir rapidemmen tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse et laisser reposer couvert au frigo pendant 1 à 2 heures.  
Rouler la pâte sur une surface farinée (3mm) et découper des formes à l'aide d'emporte-pièces. Poser les biscuits sur une tôle à pâtisser couverte de papier cuisson. Faire cuire (dorer) au four préchauffé à 200°C pendant environ 10 minutes. On peut décorer avec un glaçage au sucre, des petites billes colorées ...