

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 ...