

Weihnachtliche Butterplätzchen

ou Petits biscuits de Noël allemands

Ingrédients : 300 g de farine
100 g de sucre
200 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
2 cuillères rases de levure
1 oeuf entier
1 pincée de sel
1 jaune d'oeuf



Sur le plan de travail, déposer la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et la pincée de sel.

Mélanger puis creuser un puit. Y ajouter le beurre froid coupé en petits cubes ainsi que l'œuf entier. Pétrir jusqu'à consistance homogène. Filmer et réserver au moins une heure au frais.

Pour confectionner les butterplätzchen, sortir vos plus beaux emporte-pièces, mettre un peu de farine sur le plan de travail. Étaler un peu de pâte sur 3 millimètres environ.

Laisser vous guider par votre inspiration en choisissant les formes qui vous plaisent le plus : étoile, lune, cœur... Déposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Avec un pinceau déposer un peu de jaune d'œuf battu dilué avec une cuillère à soupe d'eau. Parsemer de cannelle.

Mettre à cuire une dizaine de minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Proposez à vos enfants de venir vous prêter main forte et vous passerez un moment merveilleux entre fous rires, gourmandise et tendresse.