

Weihnachtsplätzchen et autres petits gâteaux de Noël

Weihnachtsplätzchen (petits sablés de Noël)

Ingrédients (pour 70 pièces environ) :

- 280 g de farine
- 210 g de beurre mou
- 100 g d'amandes en poudre
- 70 g de sucre
- 1 oeuf

pour la fin de cuisson :

- du sucre vanillé
- du sucre glace

Préparation :

Mélanger du bout des doigts la farine, le sucre, les amandes en poudre et le beurre mou et l'oeuf.

Vous pouvez laisser reposer la pâte ou l'étaler tout de suite assez finement et découper des formes à l'emporte-pièce. Il est plus facile d'étaler de petites quantités de pâte.

Si la pâte colle, vous pouvez fariner légèrement le plan de travail.

Disposer les petits biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner dans le four préalablement préchauffé à 200°C pendant environ 10 min (les biscuits ne doivent pas colorer).

Dès la sortie du four, décoller les biscuits de la plaque et les rouler dans un mélange sucre vanillé / sucre glace. Laisser complètement refroidir et conserver dans une boîte hermétique.

Variante : saupoudrer les biscuits de cannelle ou de cassonade avant de les enfourner. Il est aussi possible de les dorer au jaune d'oeuf.



Zimtsterne (étoiles à la cannelle)



Ingrédients (pour environ 60-70 étoiles) :

- 3 blancs d'oeufs
- 250 g de sucre glace
- 400 g d'amandes en poudre (de préférences moulues non épluchées). On peut si on le préfère remplacer une partie des amandes par des noisettes en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

Préparation :

1) Préparer la masse blanche : battre les oeufs en neige ferme. Ajouter le sucre glace par cuillerées, jusqu'à ce qu'on obtienne une masse ferme qui ne coule pas si on renverse le pot.

Réserver 2 cuillères à soupe de cette masse dans un bol.

2) Préparer la masse amandes/noisettes : Mélanger la poudre d'amandes et la cannelle avec le reste, pour obtenir une pâte assez collante, mais assez consistante pour rester en boule.

Ajouter des amandes si nécessaire.

Étaler sur le plan de travail du film transparent et y placer la pâte.

Couvrir d'un autre film transparent et étaler avec un rouleau à pâtisserie (hauteur 0,5 à 1 cm).

3) Faire les étoiles : Enlever le film du haut et faire des étoiles avec l'emporte-pièce, les poser sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé (ou à défaut de papier alu).

Astuce : Pour que la pâte colle moins à l'emporte-pièce, on peut plonger la tranche de celui-ci dans de l'eau avant de faire les étoiles. Mettre un peu de la masse blancs d'oeufs / sucre glace réservée sur chaque étoile et l'étaler avec un pinceau pour les recouvrir.

4) Finition : Laisser sécher 3 heures minimum.

Passer ensuite les étoiles au four à 100°C env. pour les sécher encore plus, jusqu'à ce qu'elles ne collent plus au papier (cela peut prendre un certain temps). Attention, le blanc sur le dessus doit rester immaculé ! Dès qu'il brunit baisser la température du four

Petits gâteaux aux amandes et à l'eau de rose



Pour environ 30 biscuits

200 g de beurre

200 g de sucre en poudre

Vanille en poudre ou les graines d'une gousse de vanille

2 jaunes d'oeufs

1 pincée de sel

environ 175 g de farine

125 g d'amandes en poudre

Un peu d'eau de rose

Du sucre glace

Battre le beurre mou avec le sucre et la vanille. Ajouter les jaunes d'oeufs, les amandes, la farine et la pincée de sel.

Former une boule sur le plan de travail fariné. La pâte doit rester souple. Si elle est trop collante, rajouter de la farine.

L'envelopper dans un film plastique et laisser reposer 20 min.
Préchauffer le four à 180 °C.

Former des boules de la taille d'une prune avec la pâte. Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.

Les faire cuire environ 20 min. à 180°C.

A la sortie du four, les arroser de quelques gouttes d'eau de rose et les saupoudrer de sucre glace.

Spéculos

pour environ soixante biscuits

120 g de beurre mou

120 g de sucre en poudre

1 oeuf

Le zeste râpé d'un citron non traité

1 cuillère à café de cannelle

1 pincée de cardamone

1 pincée de clou de girofle moulu

1 cuillère à café de bicarbonate de soude (ou de levure chimique)

250 g de farine

Battre le beurre, puis ajouter l'oeuf et le zeste, ensuite les autres ingrédients afin d'obtenir une boule souple.

Laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 200°C.

Etaler la pâte (3 mm d'épaisseur) et découper des formes à l'emporte-pièce.

Enfourner pour 10 min. à 200°C.

