



Schokomakronen (Sablé au chocolat)

Ingrédients :

200g de chocolat dessert ou de chocolat pour glaçage
300 g de farine
200 g de beurre
100 g de sucre glace

1 œuf
1 pincée de sel
½ cuillère à café de cannelle
50 g d'amandes en poudre

Faites fondre la moitié du chocolat au bain-marie et laissez le refroidir en remuant.

Malaxez la farine, le beurre, le sucre, l'œuf, le sel, la cannelle et les amandes et ajoutez le chocolat. Laissez reposer une demi-heure au réfrigérateur.

À l'aide de deux cuillères posez des petites quantités de pâte sur du papier sulfurisé.

Faites chauffer le four et faites cuire les petits gâteaux à 175° C pendant 10 à 15 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

Faites fondre l'autre moitié du chocolat et plongez y les petits gâteaux à mi-hauteur.

On obtient environ 40 Schokomakronen.



Zimtsterne (Étoiles à la cannelle)

Ingrédients :

3 blancs d'œuf
250 sucre glace
250 g d'amandes en poudre
1 cuillère à café de cannelle

1 cuillère à café de rhum
1 sachet de sucre vanillé

Montez les 3 blancs d'œuf en neige tout en ajoutant le sucre glace. Réservez une demi tasse à café de ce mélange pour la décoration des gâteaux.

Incorporez à la cuillère les amandes, la cannelle, le rhum, le sucre vanillé.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte jusqu'à obtenir 1 cm d'épaisseur sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé enfariné, puis utilisez des emporte-pièces en forme d'étoile pour découper des petits gâteaux. Recouvrez à l'aide d'une cuillère à café les gâteaux du mélange de blanc d'œuf/sucre mis de côté. Laissez cuire à 140° C pendant 30 minutes.

On obtient environ 25 étoiles à la cannelle.



Vanillekipferl (Petits croissants à la vanille)

Ingrédients :

250 g de Farine
200 g d'amandes en poudre
1 pincée de sel
125 g de sucre
2 jaunes d'œuf

200 g de beurre froid
125 g de sucre glace
1 gousse de vanille ou du sucre vanillé

Mélangez la farine, les amandes en poudre et le sel dans un bol assez grand. Ajoutez le sucre, les jaunes d'œuf et le beurre en petit morceaux et mélangez l'ensemble à l'aide d'un mixeur, puis malaxer à la main jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Laissez reposer une demi-heure au réfrigérateur.

Formez des rouleaux d'une épaisseur de 2 cm et coupez-les en morceaux de 2 cm. Formez-en des petits croissants et posez-les sur du papier sulfurisé. Faites chauffer le four et faites cuire à 175° C pendant 12 à 15 minutes. Ils doivent être très légèrement dorés.

Pendant ce temps mélangez le sucre glace et la vanille. Roulez y les petits croissants encore tièdes.

On obtient environ 50 Vanillekipferl.



Dattelberge (Collines à dattes)

Ingrédients :

3 blancs d'œuf
250 g sucre glace
250 g d'amandes entières
250 g dattes

Pain azyme (comme support pour le mélange)

Coupez les amandes et les dattes dans le sens de la largeur. A l'aide d'un batteur, montez les blancs d'œufs en neige et ajoutez le sucre glace. Incorporez doucement les amandes et les dattes et placez une cuillère à café du mélange sur du pain azyme de 5 cm de diamètre. Posez les gâteaux sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites dorer dans le four préchauffé pendant environ 25 minutes à 150°C. Laissez refroidir.

On obtient environ 25 collines à dattes.



Spritzgebäck

Ingrédients :

250 g de beurre
200 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 œuf

500 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

Battez le beurre au fouet jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et ajoutez petit à petit alternativement le sucre, le sucre vanillé et le sel, préalablement mélangés, ainsi que l'œuf. Puis ajoutez la farine et la levure chimique. Mélangez bien l'ensemble et laissez reposer une bonne demi-heure au réfrigérateur. A l'aide d'une poche à douille bien solide, formez différents petits gâteaux sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites chauffer le four et faites cuire 10 à 12 minutes à 175° C.

Vous pouvez couvrir le Spritzgebäck de chocolat dessert fondu et le tremper ensuite dans de la noix de coco rapée ou des vermicelles.

On obtient environ 70 petits gâteaux.



Mürbeteigplätzchen (le grand classique)

Ingrédients :

100 g de sucre
200 g de beurre froid
300 g de farine
1 œuf

Mélangez l'ensemble des ingrédients et malaxez rapidement jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Formez-en une boule, couvrez-la d'un film alimentaire et laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant une demi-heure. A l'aide d'un rouleau à

pâtisserie, étalez la pâte jusqu'à obtenir 3 à 5 mm d'épaisseur, puis utilisez des emporte-pièces ou un verre pour découper de petits gâteaux.

Préchauffez le four et faites cuire les biscuits à 200° C pendant 10 à 15 minutes. Ils doivent être légèrement dorés.

Vous pouvez garnir les petits gâteaux à votre guise – du chocolat dessert fondu, d'un glaçage et de petites décorations en sucre.



Bethmännchen (Petits moines)

Ingrédients :

300 g de pâte d'amande nature
100 g d'amandes en poudre
1 œuf

4 cuillères à soupe de farine

100 g sucre glace

120 moitiés d'amandes pour la décoration

1 jeune d'œuf

lait concentré, sucré

Coupez en deux les amandes dans le sens de la longueur. Pétrissez le mélange de pâte d'amandes, l'œuf, farine, amandes moulues et sucre glace puis formez à la main environ 40 boules. Sur chaque boule, plantez trois moitiés d'amandes. Posez les boules sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien et badigeonnez les du mélange jaune d'œuf et lait concentré à l'aide d'un pinceau pâtissier. Dans un four préchauffé, faites dorer environ 10 à 15 minutes à 175° C. Laissez refroidir.

On obtient environ 40 petits moines.



Knusperhäufchen (Croustillants)

Ingrédients :

300 g farine
½ cuillère à café de levure chimique
75 g de flocons d'avoines
150 g sucre en poudre
200 g sucre de canne en poudre

200 g beurre

2 œufs

1 cuillère à café de sucre vanille

¼ cuillère à café de sel

Mélangez tous les ingrédients et malaxez le tout pour en obtenir une pâte homogène. A l'aide de deux cuillères à café formez de petites boules que vous placez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien. Dans un four préchauffé, faites dorer environ 15 à 20 minutes à 220° C. Laissez refroidir.

On obtient environ 50 croustillants.