

Nussecken – Triangles de noisettes



Ingrédients pour la pâte:

400g de farine
150 g de beurre
2 pointes de levure chimique
150g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
2 œufs
2 pincées de sel

Mélanger tous les ingrédients. Travailler la pâte. Mettre du papier sulfurisé sur une plaque du four, y étaler la pâte. La faire cuire à 175 °C, environ 20 minutes.

Entre-temps préparer la garniture.

Ingrédients pour la garniture :

200 g de margarine ou du beurre
300 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
2 pincées de sel
400 g de noisettes en poudre
8 cuillères à soupe de lait

Mettre la margarine dans une casserole, ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel , les noisettes en poudre et mélanger bien le tout. Enlever la casserole du feu et ajouter huit cuillères de lait.

Disposer la masse au-dessus de la pâte précuite et la faire cuire encore 15 minutes au four à 175°.

Couper des triangles et napper les côtés de chocolat fondu.

Aussteckplätzchen – Biscuits à découper



Ingrédients:

300 g de farine
100 g de [maïzena](#)
1 petite cuillère de levure chimique
200 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 œuf
150 g de margarine ou de beurre
un peu de lait

Glaçage :

un œuf
pour la décoration : p. ex. des amandes, du colorant alimentaire, du chocolat

Préparation:

- 1) Mélanger la farine, la maïzena et la levure chimique.
- 2) Saupoudrer le sucre, le sucre vanillé et le sel. Faire un puits au milieu et ajouter l'œuf. Entourer l'œuf avec la margarine. Incorporer la margarine et l'œuf à la masse avec les doigts, de l'extérieur à l'intérieur. Travailler pour obtenir une pâte souple. Ajouter un peu de lait si nécessaire.
- 3) Laisser reposer la pâte au frigo pendant une demi-heure.
- 4) Rouler la pâte pour qu'elle soit d'une épaisseur d'un demi centimètre et découper des biscuits avec des moules (p. ex. en forme d'étoile).
- 5) Décorer les biscuits et les faire cuire au four préchauffé, à 200 °C, environ 12 minutes.

Etoiles à la Cannelle (Zimtsterne)



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 10 personnes) : - 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 de la recette :

1) Préparer la masse blanche :

Battre les oeufs en neige ferme. Ajouter le sucre glace tamisé par cuillerées, jusqu'à ce qu'on obtienne une masse ferme qui ne coule pas si on renverse le pot.

Réserver 4 grosses cuillère 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. Cette partie demande une certaine dextérité

Mettre un peu de la masse blancs d'oeufs / sucre glace réservée sur chaque étoile et l'étaler avec le doigt pour les recouvrir.

4) Finition :

Laisser sécher 3 heures mini. 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 (ça peut mettre un temps certain).

Attention, le blanc sur le dessus doit rester immaculé ! Dès qu'il brunit baisser la température du four.