



Recettes de petits gâteaux de Noël allemands

A) Zimtsterne - Etoiles à la cannelle

1. Ingrédients pour environ 60 biscuits:

- 6 blancs d'œuf
- 500g de sucre glace
- 4 cuillères à café de jus de citron
- 600g d'amandes en poudre
- 4 cuillères à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de clous de girofle moulu
- du sucre et de la farine pour étaler la pâte



2. Préparation:

- Préchauffe ton four à 175°. Bats les blancs en neige puis ajoute doucement le sucre glace que tu auras préalablement passé au chinois. Ajoute ensuite le jus de citron en remuant.
- Dans un petit saladier, réserve 10 cuillères à soupe du mélange pour le glaçage et place-le au réfrigérateur.
- Ajoute doucement les amandes en poudre et les épices au mélange restant.
- Mets de la farine et du sucre sur le plan de travail puis étales-y la pâte au rouleau (épaisseur, environ 0,5cm)
- Découpe des étoiles avec un emporte-pièce et place-les sur une plaque de cuisson beurrée (ou recouverte de papier cuisson). Couvre chaque étoile d'une fine couche de glaçage à l'aide d'un pinceau.
- Temps de cuisson : environ 20min (à adapter à ton four). Laisse refroidir les biscuits sur une grille.

B) Vanillekipferl - Croissants à la vanille

1. Ingrédients pour environ 60 biscuits

- 150g de farine
- 125g de beurre mou
- 75g de sucre glace
- 50g d'amandes en poudre
- du sel
- 2 gousses de vanille : à racler



2. Préparation:

- Mélange la farine, le beurre, 50g de sucre glace, les amandes en poudre, une pincée de sel et les graines extraites des deux gousses de vanille raclées. Pétris bien la pâte puis enveloppe-la dans de l'aluminium et place-la environ une heure au réfrigérateur.
- Préchauffe ton four à 180°. Mets de la farine sur tes mains puis, à partir de petites boules de pâte de la taille d'une noisette, forme de petits croissants. Dépose-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson en les espaçant d'environ 2-3cm. Temps de cuisson : environ 10min (à adapter à ton four)
- Dès la sortie du four, saupoudre les croissants de sucre glace.

Les biscuits se conservent plusieurs semaines s'ils sont placés dans une boîte à biscuits hermétique !

Joyeux Noël et bon appétit ! Frohe Weihnachten und guten Appetit !