



Atelier de biscuits de Noël allemands

27 novembre 2015

«ADVENTSROESCHEN»:

Pour 20 pièces

250 g farine 1 pointe de sel
75 g sucre glace 200 g margarine
1 œuf 40 g amandes effilées
100g confiture d'orange

Pétrir la pâte avec farine, sucre en poudre, sel et margarine. Mettez-la au réfrigérateur. Étalez la pâte et découpez-la en fleurs. Badigeonnez la moitié avec du jaune d'œuf et étaler les amandes par-dessus. Four a 200°(3).Faites cuire pendant 10 min. La moitié sans amandes : étalez la confiture d'orange par-dessus et ensuite les amandes effilées.

«BAUMKUCHEN»

Pour 70 pièces

250 g Margarine 250 sucre
en poudre 2 paquets sucre
vanillé 5 œufs 100g farine
100 g amandes en poudre
1 pointe de Cardamome 1
pointe de cannelle 100 g
Maïzena 400 g chocolat de
couverture.

Battez margarine, sucre, sucre vanillé et oeufs jusqu'au changement de couleur. Ensuite rajoutez farine, amandes, Maïzena et épices.

Allumez le four a 225°(4-5). Étalez du papier à cuisson sur une lèchefrite et faites un rectangle de 40x20 cm et 3cm de haut. Fixez les angles avec une agrafe

Mettez un 6ème de la pâte bien étalée et faites cuire pendant 2 min. Refaites la même procédure 5 fois. Une fois le gâteau cuit, enlevez le papier et coupez le gâteau en triangles (au début des carrés et ensuite triangles)

Quand le gâteau sera froid, faites fondre le chocolat et plongez les triangles dedans; laissez les refroidir sur une grille

« HASELNUSSTANGEN»

Pour 60 pièces

250g margarine 200g sucre.
1sachet sucre vanillé. 2
jaunes œuf 150 g farine. 1
cc levure. 200g noisettes en
poudre. 150g chocolat à
cuire

Battre la margarine, rajoutez le sucre, sucre vanillé et Jaunes d'œuf et continuer à mixer jusqu'à la dissolution du sucre. Rajoutez la levure, farine et noisettes en poudre. Allumez le four à 200° (3). Mettez la pâte dans une poche à douille (taille moyenne) et faites de traits de 4-5 cm sur une lèchefrite préalablement graissée. Faites cuire pendant 10-15 min. Faites fondre le chocolat et badigeonnez les biscuits avec le chocolat.



« PFEFFERKUCHEN»

Pour environ 20 pièces

300 sucre - 300ml miel clair
200 beurre - 100 ml eau
800g farine type 550
2 cc poudre de gingembre
2cc girofle moulu 2cc cannelle
en poudre - 2cc cardamome
2cc zeste de citron
2 cc bicarbonate de soude

Mélangez le sucre et le miel, rajoutez le beurre mou et l'eau et mélangez rigoureusement. Rajoutez 650g de farine (le reste de la farine va être utilisé pour étaler la pâte) et tous les épices et malaxe jusqu'à ce que la pâte soit comme du miel dur. Enveloppez dans du scellofrais et laissez reposer au frigo pendant la nuit. Le lendemain, roulez la pâte sur une surface farinée, environ une épaisseur de 2-3 cm. Coupez la pâte avec les emporte-pièces et mettez les sur du papier sulfurisé sur une plaque (pas trop proche) Four 225° pendant 4-5 min, attention ça cuit très vite !!! Laissez refroidir sur une grille et décorez avec du sucre glace, des perles en sucre etc. Conservez dans une boîte en METAL.