

Les sables de Noel de mamie

Omas Weihnachtsgebäck

Nusstaler – sablés à la noisette



1. Les ingrédients / die Zutaten :

- 500g de farine
- 2 c.café (6g) levure chimique
- 250g de sucre
- 250g de beurre (bien mou)
- 250g de noisettes entières
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 3 gouttes d'arôme d'amande amère



2. La préparation / die Zubereitung :

- Préchauffer le four à 175°.
- Battre les œufs, le sucre et le sucre vanillé au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
- Ajouter le beurre en petits morceaux et continuer à mélanger.
- Incorporer petit à petit la farine, la levure et l'arôme d'amande amère.
- Hâcher ou couper les noisettes en petits morceaux (attention à ne pas les moudre). Incorporer à la pâte avec les mains.
- Former des rouleaux de 3cm de diamètre avec la pâte et les enrouler dans de l'aluminium.
- Laisser reposer les rouleaux 1h minimum au réfrigérateur.
- Étaler du papier cuisson sur les plaques du four (avoir 2 plaques permet d'être plus rapide).
- Couper chaque rouleau en tranches d'un cm environ. Aplatir légèrement chaque tranche avec les mains et la poser sur la plaque de cuisson. Ajouter une noisette au centre pour décorer le biscuit.
- **Temps de cuisson:** 10 minutes environ. Les biscuits ne doivent pas brunir.
- Laisser refroidir les Nusstaler sur une grille. Les conserver dans une boîte hermétique.

Spritzgebäck – sablés avec nappage chocolat

1. Les ingrédients / die Zutaten :

a. Pour la pâte

- 500g farine
- 250g beurre (mou)
- 250g sucre
- 4 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- ½ sachet de levure chimique

a. Pour le nappage chocolat

- 150g chocolat noir (pâtissier)



2. La préparation / die Zubereitung :

- Préchauffer le four sur 180°
- Avec un fouet électrique, battre les œufs, le sucre et sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Ajouter ensuite le beurre et continuer à mélanger.
- Ajouter peu à peu la farine.
- Laisser reposer la pâte 1h au réfrigérateur.
- Recouvrir une plaque de four de papier cuisson.
- Avec une poche à douilles, remplie de pâte bien refroidie, former des lettres ou autres formes. Les placer sur la plaque recouverte de papier cuisson
- **Temps de cuisson** : environ 10min, à 180°.
- **Attention/Vorsicht** : les petits gâteaux ne doivent pas brunir.

Deko-Idee :

- On peut faire fondre du **chocolat noir** au bain-marie pour le nappage. Une fois que les petits gâteaux sont cuits et ont refroidis, on les trempe dans le chocolat fondu. On peut alors également parsemer de billes de couleurs, etc.
- **Si l'on n'a pas de poche à douilles** : étaler la pâte au rouleau (environ 5mm d'épaisseur) et découper la pâte avec des formes différentes (étoiles, sapins, anges, cœurs, ours, etc.)

