

# Omas Weihnachtgebäck

*Les sablés de Noël de mamie*

## 1. 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.

# 2. Schwarz-Weiß-Gebäck - biscuits „noir et blanc“

## 1. Les ingrédients / die Zutaten :

### a. Pour la pâte:

- 250g farine
- 250g beurre
- 125g sucre glace
- 1 œuf

### Pour la pâte „noire“:

- 50g de noisettes en poudre
- 25g cacao en poudre
- 4 gouttes d'arôme de rhum

### a. Pour la pâte „blanche“:

- 75g de maïzena
- 4 gouttes d'arôme vanille



## 2. La préparation / die Zubereitung :

- Battre le beurre et le sucre glace au fouet électrique jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Incorporer ensuite peu à peu la farine.
- Diviser la pâte en deux parts égales.
- Ajouter à la première part les noisettes, le cacao et l'arôme de rhum.
- Ajouter à la seconde part la maïzena et l'arôme vanille
- Laisser reposer les deux boules „noir et blanc“ au frais, au minimum 1h.
  - Pour former les "**damiers**" (difficile)
    - ★ Étaler les 2 pâtes sur une épaisseur de 8mm et les couper en bandes de même largeur (moins d'un cm).
    - ★ Placer une bande blanche à côté d'une bande noire sur votre plan de travail.
    - ★ Continuer ainsi jusqu'à obtenir la largeur de biscuit voulu (4-5 bandes).
    - ★ Placer ensuite des bandes blanches sur les bandes noires du premier rang et des bandes noires sur les bandes blanches pour créer un motif de damier.
    - ★ Faire le nombre de rangées souhaitées. On obtient ainsi un long bloc de pâte à deux couleurs. On peut également entourer ce motif "damier" d'une fine couche de pâte claire ou foncée (voir image).
    - Pour former des biscuits au **motif „escargot“** (plus simple)
      - ★ Étaler les 2 pâtes de couleur au rouleau, puis les placer l'une sur l'autre. Rouler délicatement pour former un rouleau.
  - Laisser reposer encore 1h au réfrigérateur.
  - Couper ensuite des tranches au couteau, les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
  - **Temps de cuisson:** 10-15min, dans un four préchauffé à 180°C
  - Laisser refroidir les sablés sur une grille. Les conserver dans une boîte hermétique.

# 3. Spritzgebäck – Sablés avec nappage chocolat

## 2. 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, cœurs, ours, etc.)



## 4. Zimtsterne - étoiles à la cannelle

### 1. Les ingrédients / die Zutaten (pour environ 80 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. La préparation / die Zubereitung :

1. Préchauffer le four à 175°. Battre les blancs en neige (bien fermes), ajouter doucement le sucre glace préalablement passé au chinois, puis le jus de citron. Réserver dans un petit saladier 10 cuillères à soupe du mélange pour le glaçage et placer au réfrigérateur
2. Ajouter doucement les amandes en poudre et les épices au mélange restant.
3. Répandre de la farine et du sucre sur le plan de travail puis y étaler la pâte au rouleau (épaisseur, environ 0,5cm)
4. Découper des étoiles avec un emporte-pièce et les placer sur une plaque de cuisson beurrée. Couvrir d'une fine couche de glaçage à l'aide d'un pinceau.
5. Cuire environ 20min (à adapter à votre four). Laisser refroidir sur une grille.

## 5. Vanillekipferl - croissants à la vanille

### 1. Les ingrédients / die Zutaten (pour environ 80 biscuits)

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



### 2. La préparation / die Zubereitung :

- Pétrir 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 râclées. Envelopper la pâte obtenue dans de l'aluminium et la placer environ une heure au réfrigérateur.
- **Préchauffer le four à 180°.** Bien mettre de la farine sur les mains puis, à partir de petites boules de pâtes de la taille d'une noisette, former des petits croissants. Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, en les espaçant d'environ 2-3cm. **Cuire env. 10min** (à adapter à votre four)
- Dès la sortie du four, saupoudrer les croissants de sucre glace. Laisser refroidir et conserver dans une boîte.

## 6. Schneeflocken - Flocons de neige

### 1. Les ingrédients / die Zutaten :

- 100g farine
- 250g maïzena
- 250g margarine
- 130g sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille (pulpe d'une gousse de vanille)
- 50g amandes en poudre



### 2. La préparation / die Zubereitung :

- Préchauffer le four (175°).
- Mélanger 100g de sucre glace, margarine, sucre vanillé et vanille pour obtenir un mélange crémeux.
- Ajouter la farine et la maïzena en la passant au tamis sur le mélange crémeux. Incorporer délicatement les amandes en poudre.
- Recouvrir une plaque (ou deux) de papier cuisson.
- Former des boules de la taille d'une belle noisette et les poser sur la plaque.
- Aplatir ensuite délicatement chaque boule avec une fourchette.
- Faire cuire environ 20min au four. (Les flocons doivent être légèrement dorés)
- Laisser refroidir les biscuits puis les décorer avec le reste de sucre glace (à passer au tamis au-dessus des biscuits).

## 7. Zitronenkränze - Couronnes citronnées

### 1. Les ingrédients / die Zutaten :

- 200g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 150g de sucre, du sucre glace pour décorer
- Zeste d'un citron non traité
- 50g d'écorce de citron confite
- 300g de farine
- 100g de maïzena
- 2 cuillères à café de levure
- 100g de confiture de groseilles (ou autres confitures)



### 2. La préparation / die Zubereitung :

- Battre le beurre, les jaunes d'œufs et le sucre en neige au fouet électrique. Le sucre doit se dissoudre.
- Incorporer les zestes et l'écorce de citron coupée en petits morceaux
- Tamiser la farine, la maïzena et la levure sur la pâte puis la mélanger. Mettre la pâte au frais pendant 1h.
- Préchauffer le four à 180°.
- Étaler la pâte sur 4mm d'épaisseur et découper des cercles d'environ 5 cm de diamètre et des anneaux de la même taille.
- Cuire 10minutes au four (180°) et laisser refroidir.
- Recouvrir les ronds de confiture puis coller un anneau dessus. Saupoudrer de sucre glace passé au tamis.

# 8. Nutella-Orange-Stäbchen - Bâtonnets orange-nutella

## 1. Les ingrédients / die Zutaten :

### Pour la pâte:

- 150 grammes de sucre glacé
- 300 g de beurre mou
- 1 paquet de sucre vanillée
- 1 pincée de sel
- 4 jaunes d'œufs
- 1 orange
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange
- 300 g de farine de blé



### Pour garnir:

- 100 g de pâte à tartiner (type nutella)

### Cuisson:

- 180°C pendant 10 minutes

## 2. La préparation / die Zubereitung :

### Pour la pâte:

- Mélanger le beurre avec un batteur (avec l'embout pour pétrir) à vitesse maximale pendant 30 secondes.
- Incorporer petit à petit le sucre glace, le sucre vanillé, le sel, les jaunes d'œufs, l'écorce d'orange et le jus d'orange.
- Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Tamiser la farine et l'incorporer peu à peu au premier mélange, en mélangeant avec le batteur à vitesse moyenne.
- Mettre la pâte dans une poche à douille, avec douille en forme d'étoile et former des des bâtonnets de 6 cm de long.
- Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Cuire à 200°C pendant environ 10 minutes.

### Pour la garniture:

- Mettre un pot de pâte à tartiner au bain marie jusqu'à obtenir un liquide onctueux.
- Étaler un peu de pâte à tartiner sur le côté inférieur de la moitié des bâtonnets et refermer avec un autre bâtonnet.
- Tremper une extrémité du double bâtonnet dans la pâte à tartiner et laisser sécher.

### Conseils / Ratschläge

- ★ Utiliser des grilles pour laisser refroidir les biscuits
- ★ Pour que les biscuits se conservent le plus longtemps possible, les placer dans un récipient hermétique une fois qu'ils ont refroidi (boîte en métal de préférence, car ne laisse pas passer la lumière.)
- ★ Placer une feuille de papier cuisson ou sopalin au fond de la boîte pour éviter qu'ils ne se collent les uns aux autres (pour les gâteaux au chocolat fondu ou à la confiture notamment).