



Biscuits de Noël

FÈRE-EN-TARDENOIS
Marché de Noël

(Achener) Printen

Pour la pâte

375 g de miel

375 g de sucre

100 g de beurre

2 cuillères à café poudre de cannelle

par 1/2 cuillères à café de clous de girofle et de cardamome (poudre)

1 pincée de noix de muscade

250-300 g de noisettes ou d'amandes décortiquées

par 60 g de citron confit et d'orange confite

3 cuillères à soupe de Eau de cerise ou Arrak(Spiritueux)

750 g de farine

10 g Carbonate de potasse



Préparation

Chauffer le miel et le sucre en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous, retirer du feu, ajouter le beurre et les épices, les cerneaux de noix ou les amandes pelés et grossièrement hachés ainsi que le citron et l'orangeat pesés, dissoudre la Carbonate de potasse dans le Eau de cerise ou l'arak, Ajouter la farine tamisée à la masse de miel, bien pétrir la pâte. Laisser reposer la pâte pendant une nuit. L'abaisser en rectangle à la taille d'un couteau, découper des Printen de 3x8 cm, les faire cuire sur une plaque à pâtisserie à chaleur moyenne (180 °C). Les badigeonner encore chauds de glaçage au punch.

Informations et Variétés

Les Printen (d'Achen) sont des biscuits au miel particuliers qui, contrairement aux pains d'épices au miel, sont agrémentés de beurre et sont généralement roulés sur des amandes rabotées.

La pâte est très abondante et les Printen cuits peuvent être glacés de différentes manières (avant la cuisson avec du blanc d'œuf, juste après la cuisson avec du glaçage au sucre ou au punch, refroidis avec du chocolat) et décorés (avec de l'écriture au sucre, des décorations naturelles ou au sucre).

Des amandes pelées ou hachées peuvent par exemple être posées ou saupoudrées sur la pâte alors qu'elle n'est pas encore cuite (ou gazée avec du blanc d'œuf).

Les printen sont encore plus beaux lorsqu'ils sont décorés avec des matériaux naturels comme des pistaches, des canneberges, des amandes ou, par exemple, des lamelles de mangue séchée.

[Pour découper les printen, il est préférable de préparer un petit carton de 3 x 8 cm comme gabarit.](#)

Recette tirée du "Bayerisches Kochbuch" (page 705, n° 1455) de Maria Hoffmann et Dr. med. Helmut Lydtin, Birken Verlag München 1973, 4ème édition parue.

Les images proviennent d'Internet.

Ruth Nittbaur vous souhaite beaucoup de plaisir à cuisiner

Pain au chocolat



Quantité	Ingrédients	Préparation
250 g 200 g 6 100 g 250 g 250 g	de beurre de sucre œufs Farine Chocolat noir Noisettes ou Amandes	<p>Préchauffez le four à 180 °C.</p> <p>dans un bol à mélanger avec le mélangeur au batteur électrique.</p> <p>ajouter petit à petit et battre en mousse, ajouter lentement en remuant.</p> <p>frotter, moulin et incorporer les deux à la mousse.</p> <p>Tapiser une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Y étaler la préparation.</p> <p>Température de cuisson: 180 °C Temps de cuisson: environ 25 minutes</p> <p>Une fois refroidis, badigeonnez-les de glaçage au chocolat et découpez-les en petits carrés.</p>

Pain d'épices d'Elise



Quantité	Ingrédients	Préparation
3 100 g 100 g 100 g 150 g 150 g 1 Pointe de couteau 1 Pointe de couteau 1 cuillère à café	œufs (de canne complet -) sucre Citronat Orangeat Amandes Noisettes Clous de girofle Fleur de muscade Cannelle Oblats (donne environ 60 petites Oblats Diamètre 50 mm)	<p>et le mélanger à une mousse ferme.</p> <p>couper les deux en petits dés,</p> <p>moulin les deux et ajouter le tout à la masse de mousse.</p> <p>ajouter et incorporer délicatement à la mousse jusqu'à obtenir une masse à étaler. (ajouter éventuellement des noix moulues)</p> <p>Verser sur des galettes à l'aide d'une cuillère à café et lisser avec un couteau mouillé.</p> <p>Cuire au four à 180 °C pendant 20 à 25 minutes environ.</p> <p>Une fois refroidis, les napper de chocolat.</p>

Ulrike Anwald-Deisenhofer vous souhaite beaucoup de plaisir à cuisiner

Sable de bruyère

Ingrédients pour environ 70 pièces

1/2 gousses de vanille
50 g de massepain brut
200 g de beurre
80 g de sucre glace
1 pointe de couteau de sel
250 g de farine

En outre

1 Jaune d'œuf pour badigeonner
Sucre

Temps de préparation 60 minutes

Temps de repos environ 60 minutes

Temps de cuisson 10-12 minutes par plaque



Préparation

Fendre la gousse de vanille et en gratter la pulpe avec la pointe d'un couteau.

Couper la masse d'amandes brute en dés et la pétrir sur le plan de travail avec une petite partie du beurre jusqu'à obtenir une masse crémeuse.

Travailler ensuite vigoureusement le reste du beurre, le sucre glace, la pulpe de vanille et le sel, et enfin incorporer rapidement la farine en pétrissant.

Coupez la pâte en 2 morceaux de taille égale et formez 2 rouleaux d'environ 25 cm de long.

Laisser durcir un peu au réfrigérateur, sortir à nouveau et, si les rouleaux sont à peu près ovales, les rouler à nouveau jusqu'à ce qu'ils soient bien ronds.

Laisser prendre au réfrigérateur pendant environ 60 minutes.

Préchauffez le four à 190°.

Badigeonner les rouleaux de pâte avec le jaune d'œuf battu et les rouler dans le sucre.

Couper environ 35 tranches de chaque rouleau et les poser sur la plaque de cuisson non graissée en les espaçant suffisamment. Faire cuire sur le gradin du milieu pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien jaunes à brun clair (pour information, le sable de bruyère s'écarte pas mal à la cuisson).

Variété : Bruyère farcie-sable

Pour cela, les biscuits doivent être coupés un peu plus finement et cuits moins longtemps.

Dissoudre 200 g de pâte de nougat au bain d'eau et enduire le sable de bruyère d'une fine couche sur la face inférieure lisse.

Une deuxième pâtisserie est également pressée dessus avec la face inférieure.

Gerda Carry vous souhaite beaucoup de plaisir à cuisiner

Beignets de hussard fourrés

à la confiture

pour environ **60 pièces**

45 minutes

environ 10 de cuisson par plaque facile



Ingrédients

100 g de beurre mou plus un peu de beurre pour graisser

75 g de sucre de canne

2 cuillères jus de citron

2-3 cuillères crème douce

175 g de farine de blé (type 405)

50 g d'amandes moulues

200 g de gelée de groseilles

pour l'assemblage

un peu de sucre en poudre

Préparation

1 Préchauffer le four à 180°C, chaleur de voûte et de sole.

Beurrer deux plaques à pâtisserie.

2 Mélangez le beurre mou avec le sucre, le jus de citron et la crème à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, puis ajouter la farine et les amandes. Rouler la pâte en petites boules et les déposer sur les plaques préparées.

Plonger le manche d'une cuillère à soupe dans de l'eau froide et presser des petits creux dans les boules.

3 Faites cuire les boules l'une après l'autre pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

Détacher la pâte chaude de la plaque et la déposer sur une grille à pâtisserie.

Chauffer la gelée de groseilles et la verser dans les creux des biscuits.

Laisser refroidir et durcir.

Saupoudrer les biscuits de sucre glace à volonté.

Cuisine pour te rendre heureux:

L'acidité fruitée du jus de citron confère également aux biscuits une agréable fraîcheur.

Et en plus, il est bon pour ton bien-être :

Il contient de la vitamine C et des antioxydants, a un effet antibactérien et renforce le système immunitaire.

Katharina Bindl vous souhaite beaucoup de plaisir à cuisiner

Macarons



Quantité	Ingrédients	Préparation
3 1 cuillère à café 70 g	blanc d'oeuf Jus de citron sucre (sucre de canne ou Sirop d'agave)	Recette de base Casser 3 œufs, battre en neige ferme au batteur électrique, ajouter, verser en pluie et battre jusqu'à ce que la masse soit épaisse et brillante.
1 cuillère à café 150-180 g	Cannelle en poudre noix moulues	Variante 1: Macarons aux noix } incorporer délicatement.
1/2 cuillère à café 150-180 g	Sucre vanillé naturel Flocons de noix de coco	Variante 2: Macarons à la noix de coco } incorporer délicatement.
1 cuillère à soupe 50 g 120 g	Cacao chocolat râpé noix moulues	Variante 3: Macarons au chocolat } incorporer délicatement.
1 Päckchen	Oblats	Déposer des petits tas à l'aide de 2 cuillères à café ou des macarons à l'aide d'une poche à douille. Temps de cuisson environ 20 – 30 minutes Température de cuisson environ 150 – 180°C Les macarons doivent être croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Pattes croustillantes



Quantité	Ingrédients	Préparation
125 g 80 g 3 1 entier 150 g 100 g	beurre en morceaux sucre Jaune d'œuf œuf farine Céréales croustillantes	} Verser dans une terrine et mélanger battre en mousse à l'aide du batteur électrique. et ajouter et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
		Mettre la pâte au frais pendant environ 30 minutes.
100 g	noisettes hachées	Former des boules d'environ 1,5 cm de diamètre avec la pâte. A volonté: Rouler les boules dedans, en forme de pattes à l'aide d'une fourchette. Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faire cuire. Temps de cuisson environ 15 minutes Température de cuisson environ 180°C
environ 100 g	doux-amer ou Couverture au lait entier	Enduire la moitié des pattes croustillantes de couverture. Les badigeonner ou les tremper dans le chocolat de couverture.

Orange Noir

avec une fine couche de sucre

LE CLOU DE CETTE RECETTE EST L'ORANGE ROMAINE, C'EST POURQUOI J'AIME UTILISER UNE ORANGE UN PEU PLUS GRANDE ET À LA PEAU PLUS ÉPAISSE, QUI RENFERME TOUTE LA SAVEUR DE L'ORANGE!

Pour la pâte

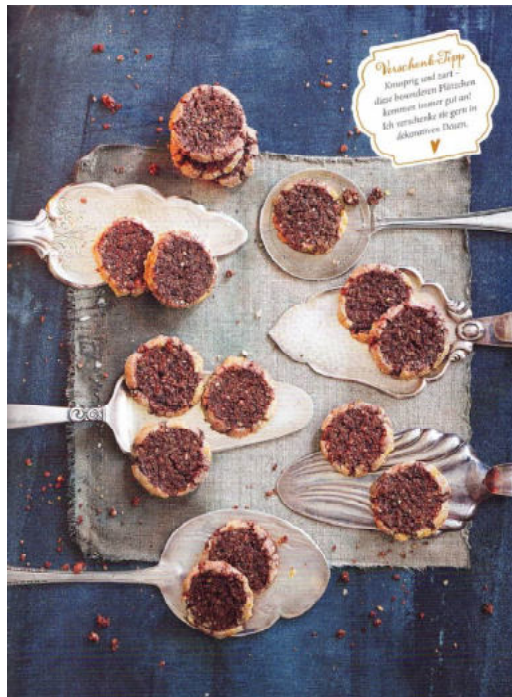
65g de couverture noire (minimum 60% de cacao)
4 cuillères à café de cacao en poudre (dégraissé)
120 g de farine
60 g d'amandes mondées moulues
100 g de sucre
zeste râpé de 1 orange non traitée
2 pointes de couteau de cannelle en poudre
3 jaunes d'œufs
140 g de beurre mou

Pour la décoration

80 g de sucre
zeste râpé de 1 orange non traitée
1 blanc d'œuf pour badigeonner

Préparation

environ 30 minutes
congélation : 1-2 h
Cuisson : 10-12 minutes
Pour **80-90 pièces**



Pour la pâte, hacher finement la couverture, tamiser la poudre de cacao et la farine, les mélanger à la couverture, aux amandes, au sucre, au zeste d'orange et au cannelle en poudre, et les répartir sur le plan de travail. Faire un creux au milieu et y mettre les jaunes d'œufs.

Couper le beurre ramolli en flocons et le répartir sur le bord fariné. Pétrir rapidement tous les ingrédients à la main pour obtenir une pâte à gâteau. Former plusieurs rouleaux courts (environ 3 cm), les envelopper dans du film alimentaire ou du papier sulfurisé et les mettre au congélateur pendant 1 à 2 heures,

Préchauffez le four à 165° (chaleur tournante).

Préparer du papier sulfurisé pour plusieurs plaques à pâtisserie.

Pour la décoration, mélanger le sucre et le zeste d'orange.

Badigeonner les rouleaux congelés avec le blanc d'œuf battu et les rouler légèrement () dans le sucre à l'orange.

Couper les rouleaux en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur et placer les biscuits sur les plaques.

Faire cuire au four pendant 10 à 12 minutes.

Retirer les biscuits de la plaque avec le papier sulfurisé et les laisser refroidir.

Ma variante personnelle plus simple

Je place les biscuits sur les plaques sans rouleaux et j'éparpille le sucre à l'orange sur les biscuits. (Recette tirée de Franziska Schweiger "L'étoile à la cannelle et le parfum de la vanille pour Noël")

Viel Erfolg wünscht euch – **Manuela Baur** vous souhaite beaucoup de plaisir à cuisiner

Coquins

un biscuit de Noël souabe traditionnel et très populaire

Ingrédients

375 g de farine
125 g d'amandes émondées et moulues
150 g de sucre
250 g de beurre

Pour la garniture Confiture de groseilles
Pour rouler sucre vanillé



Préparation

Mélanger la farine, les amandes, le sucre et le beurre coupé en petits flocons pétrir une pâte souple.

Laisser reposer quelques heures au réfrigérateur.

Étalez la pâte en portions fines sur un plan de travail fariné et découpez des biscuits à l'aide d'un rondes moule (4-5 cm de diamètre).

Cuire sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant 8 à 10 minutes à 180 ° dans un four préchauffé , jusqu'à ce qu'ils soient jaune clair.

Retirer les biscuits encore chauds de la plaque. Badigeonner la moitié des biscuits (le premier biscuit) de confiture sur la face inférieure et poser la deuxième moitié (le deuxième biscuit) sur la face inférieure.

Roulez-les dans un mélange de sucre et de sucre vanillé et conservez-les dans une boîte en métal conserver.

Attention:

Si des "Coquins" se trouvent dans la maison, il se pourrait que ceux-ci dévorent les biscuits en un clin d'œil. On suppose en effet que le nom de la pâtisserie vient de cette pâtisserie.

Verena Heppner vous souhaite beaucoup de plaisir à cuisiner

Biscuits au chocolat

Temps de travail environ 40 minutes

Temps de refroidissement environ 60 minutes

Temps de cuisson environ 6-8 minutes

Ingrédients pour environ **60 pièces**



Pour la pâte

350 g de chocolat noir

50 g de beurre

3 œufs (taille M)

100 g de sucre

120 g de farine (type 405 si possible)

1 cuillère à café de levure chimique

3 cuillère à soupe de lait

100 g d'amandes moulues

En outre

farine pour le plan de travail

50 g de sucre

50 g de sucre

glace papier sulfurisé

Préparation

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre avec le beurre au bain-marie.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Mélanger la farine et la levure chimique.

Ajouter ensuite la masse de chocolat, le lait ainsi que les amandes et mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse.

Placez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 60 minutes pour qu'elle durcisse.

Couper la pâte en deux et former des rouleaux d'environ 30 cm de long sur un plan de travail fariné. Découper des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur dans les rouleaux à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Former des boules et les rouler d'abord dans le sucre, puis dans le sucre glace.

Déposer les boules sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé en les espaçant un peu et les faire cuire au four préchauffé pendant environ 6 à 8 minutes sur la grille du milieu.

Après la cuisson, tirer les boules avec le papier de cuisson sur une grille à pâtisserie et les laisser refroidir.

Réglage de la cuisinière (préchauffée)

Cuisinière électrique 200 °C

Cuisinière à air pulsé 180 °C

Gerda Carry vous souhaite beaucoup de plaisir à cuisiner
(La recette vient de Rosenmehl)

Caprices viennois

avec des noisettes

HEUREUSEMENT, CES BISCUITS NE SONT PAS DES DIVAS CAPRICIEUSES: AU CONTRAIRE, ILS SONT TRÈS FACILES À RÉALISER ET CONSTITUENT LE MEILLEUR MOYEN DE LUTTER CONTRE LA MAUVAISE HUMEUR DES JOURS D'HIVER TRISTES.

UN REMERCIEMENT ON AUX PÂTISSIERS VIENNOIS!

Pour la pâte

65 g de couverture noire (minimum 60% de cacao)

120 g de farine

100 g de sucre

60 g d'amandes mondées moulues

3 cuillère à café de cacao en poudre (dégraissé)

1/2 cuillère à café de rase de cannelle en poudre

zeste râpé de 1/2 citron non traité

3 jaunes d'œufs

140 g de beurre mou

Pour la décoration

40 noisettes

100 g de sucre pour rouler

Préparation

environ 30 minutes

Refroidissement 1-2 heures

Cuisson 3 x 12 minutes

Pour environ **40 pièces**

Pour la pâte, râper finement la couverture. Tamiser la farine, la mélanger à la couverture, au sucre, aux amandes, au cacao, à la cannelle et au zeste de citron, puis l'amasser sur le plan de travail. Faire un creux au milieu et y mettre les jaunes d'œufs. Couper le beurre mou en flocons et le répartir sur le bord de la farine. Pétrir rapidement le tout à la main pour obtenir une pâte brisée. Former une plaque avec la pâte, l'envelopper dans un film alimentaire et la mettre au frais pendant 1 à 2 heures.

Entre-temps, pour la décoration, faire griller légèrement les noisettes dans une poêle sans matière grasse en remuant, les retirer du feu et les écaler. Pour cela, secouer les noisettes dans une passoire.

Préchauffer le four à 160° (chaleur de voûte et de sole). Préparer du papier sulfurisé pour trois plaques à pâtisserie. Verser le sucre sur une assiette plate. Avec les mains, former de petites boules de pâte (environ 1 ½ cm), les rouler dans le sucre et les déposer sur les plaques.

Presser 1 noisette au centre de chaque chapiteau et faire cuire les uns après les autres au four (milieu) pendant environ 12 minutes. Les sortir, les retirer de la plaque avec le papier sulfurisé et les laisser refroidir.
(Recette tirée de Franziska Schweiger "L'étoile à la cannelle et le parfum de la vanille pour Noël")

Ils sont plus vite grignotés que cuits



Manuela Baur vous souhaite beaucoup de plaisir à cuisiner