

Spritzgebäck [chpritz-guébec]

Pour une centaine de biscuits

*500 gr. de beurre
400 gr. de sucre
7 jaunes d'œufs et 1 œuf entier
200 gr. de noisettes ou d'amandes mondées moulues
700 gr. de farine
½ cuillère à café de levure chimique*

Bien mélanger le beurre, le sucre et les œufs. Ajouter les noisettes ou les amandes moulues, puis la farine et la levure. Mettre la pâte obtenue au frais, si possible 2 ou 3 heures.

Pour former les biscuits il y a deux méthodes :

- Avec un hachoir à viande à manivelle muni d'un accessoire spécial.
- Avec une poche à douilles.

Mettre au four sur une plaque environ 10 à 15 minutes.

Schweineöhrchen

Petites oreilles de cochon

Il s'agit en fait de petits palmiers, très faciles à réaliser.

Pour une quarantaine de biscuits.

*Deux rouleaux de pâte à tarte feuilletée
100 grammes de cerneaux de noix
2 cuillérées à soupe de sucre (si possible, sucre en grains)
50 grammes de chocolat à dessert
1 cuillère à soupe de beurre*

Faire fondre le beurre, hacher les cerneaux de noix (pas trop fin).

Dérouler un fond de tarte, le tartiner avec la moitié du beurre, y répartir la moitié des noix et saupoudrer d'une cuillère de sucre.

Poser par dessus le 2^e fond de tarte et le garnir comme le premier avec le reste des ingrédients.

Rouler les deux côtés de la pâte en allant vers le milieu.

Bien tasser dans la main.

Sur une planche farinée, couper dans le boudin obtenu des tranches de 3 mm d'épaisseur, les poser sur du papier sulfurisé et mettre au four préchauffé à 180° pendant 20 à 25 minutes.

Facultatif : Après tiédissement, passer les « oreilles » des palmiers dans le chocolat fondu, laisser refroidir ... et déguster.

Zimtstangen

Bâtonnets à la cannelle

Pour environ 80 bâtonnets

*400 grammes d'amandes non mondées moulues
4 blancs d'œufs
200 gr. de sucre
10 gr. de cannelle moulue
Nappage : 1 blanc d'œuf et du sucre glace.*

Battre les blancs en neige très ferme. Ajouter le sucre, puis les amandes. Former des bâtonnets à l'aide de deux couteaux et les poser sur la plaque. Les faire cuire à 170° pendant 12 à 15 minutes. Les napper avec un mélange de blanc d'œuf battu et de sucre glace.

Spitzbuben

Petits filous

Pour environ 50 biscuits

*300 gr. de farine
200 gr. de beurre
150 gr. de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
Confiture ou gelée pour garniture
Sucre semoule*

Mélanger la farine, le beurre et le sucre glace pour faire une pâte sablée. Mettre cette pâte ½ heure au réfrigérateur.
Étaler la pâte au rouleau et y découper des formes rondes à l'aide d'un verre. Les mettre au four de 8 à 10 minutes à 200° sur une plaque non huilée. Les biscuits ne doivent pas brunir.
Dès la sortie du four, retournez la moitié des biscuits et les enduire de gelée ou de confiture, puis les recouvrir d'un autre biscuit et les rouler dans du sucre semoule.

Vanillekipferl

Pour une cinquantaine de petits croissants à la vanille:

*150 gr. de beurre
50 gr. de sucre glace
210 gr. de farine
75 gr. de noix en poudre
1 œuf
pour décorer : sucre vanillé et sucre glace*

Pétrir tous les ingrédients, puis laisser reposer cette pâte au réfrigérateur pendant 1 heure. Former de petits croissants et les poser sur du papier sulfurisé.
Les faire cuire à 140-150°C pendant environ 10 minutes (ils doivent être légèrement dorés). Rouler très délicatement les croissants chauds dans le mélange sucre glace/sucre vanillé. Conservation en boîte métallique.

Cœurs de chocolat

Pour environ 60 cœurs:

*2 blancs d'œufs
250 gr. d'amandes moulues
250 gr. de sucre
70 gr. de chocolat râpé
1/2 zeste de citron
1 pincée de cannelle.
Glaçage : 100 gr. de sucre glace
1 cuillerée à café de jus de citron.*

Battre les œufs en neige.
Ajouter les amandes, le chocolat, la cannelle, le zeste de citron et le sucre.
Abaisser au rouleau sur une planche largement saupoudrée de farine.
Découper des cœurs à l'emporte-pièce et faire cuire sur une tôle beurrée à four moyen pendant 10 minutes.
Laisser refroidir et couvrir d'un glaçage fait avec le sucre glace mélangé à 1 cuillerée à café d'eau chaude et un peu de jus citron.