

## Vanille Kipferl

- 120 g de beurre mou
- 45 g de sucre en poudre
- 1/4 cuillerée à café de vanille en poudre
- 60 g de poudre d'amande
- 140 g de farine

### Pour le sucre d'enrobage :

- 40 g de sucre glace
- 20 g de sucre semoule



1. Dans un saladier, mélangez le beurre mou, le sucre et la vanille en poudre jusqu'à avoir une consistance de pommade.
2. Incorporez la poudre d'amande et la farine à l'aide d'une cuillère en bois puis finissez de travailler la pâte à la main pour obtenir une boule homogène.
3. Prélevez des petits morceaux de pâte, roulez-les pour former des petits boudins et incurvez-les en forme de croissants.
4. Placez les Vanille Kipferl sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites-les cuire 15 min dans le four préchauffé à 180°C.
5. Pendant ce temps, mélangez ensemble le sucre glace et le sucre en poudre.
6. Sortez les biscuits du four et enrobez-les avec le mélange de sucres.

### Comment avoir du beurre mou rapidement ?

Si vous n'avez pas le temps d'attendre que le beurre ramollisse et que vous avez oublié de le sortir en avance, vous pouvez couper le beurre en cubes et le mettre au micro-onde. Il faudra le cuire par séquence de 30 s à un puissance modéré pour le ramollir mais surtout ne pas le faire fondre.

### Comment faire des Vanille Kipferl facilement

Partagez la pâte à 4 parts égales. Avec chaque part, vous façonnez un boudin de pâte et vous le coupez en tronçons réguliers de 2 cm. Vous n'aurez plus qu'à affiner un peu les deux bouts et à incurver le boudin pour avoir un croissant. Cette technique permet d'obtenir des biscuits plus réguliers et plus vite.

## Weihnachtsplätzchen

Voici la recette des traditionnels sablés de Noël.

- 300 g Mehl (farine)
- 100 g Zucker (sucre)
- 100 g gemahlene Mandeln (amandes en poudre)
- 225 g Butter (beurre)
- 1 Prise Salz (1 pincée de sel)
- 1 Eigelb (1 jaune d'œuf)
- 1 Päckchen Vanillezucker (1 sachet de sucre vanillé)



Sortir le beurre du frigo 1/2h avant. Puis bien mélanger la farine, le sucre, les amandes en poudre, le beurre, le sel, le jaune d'œuf et le sucre vanillé. Mettre 3h au frigo. Etaler la pâte d'une épaisseur de 3 mm environ et découper des formes à l'aide d'emporte-pièces. Graisser une plaque allant au four avec du beurre et y déposer les « Plätzchen ». Les faire cuire 10 mn au four préchauffé à 175 °C. Les sortir quand il sont bien dorés. **Guten Appetit!**

## Zimtsterne (Étoiles à la cannelle)

### Zutaten (ingrédients) :

- 3 blancs d'œuf (moyens)
- 250g de sucre glace
- 2 sachets de sucre vanillé
- 3 gouttes de rhum
- 2 cuillères à café de cannelle
- une pincée de sel
- 400g d'amandes en poudre
- du sucre glace pour le glaçage



- 1) Préchauffer le four à 140°C
- 2) Monter les blancs en neige et y incorporer délicatement le sucre glace.
- 3) Ajouter le sucre vanillé, le sel, le rhum, la cannelle et les 2/3 des amandes.
- 4) Former une boule et la rouler dans la poudre d'amandes restante pour qu'elle ne colle pas.
- 5) Etaler la pâte et découper des étoiles avec des emporte-pièces.
- 6) Les déposer sur du papier sulfurisé et les badigeonner de glaçage (sucre glace + eau)
- 7) Mettre à cuire environ 25 min.

**Guten Appetit !**