

RECETTES de Noël

ALLEMAGNE

LEBKUCHEN: durée 15min

INGRÉDIENTS :

250 g de farine
100 g d'amandes concassées
100 g de sucre
100 g d'écorces d'orange confites
80 g de miel
10 g de cannelle
1 œuf

Pour l'enrobage :

200 g de chocolat noir
50 g de beurre



Préparation :

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le miel.
Ajoutez l'œuf et mélangez bien.
Versez ensuite les amandes, les écorces d'orange et la cannelle.
Faites des petites boules de pâte et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
Aplatissez les boules, formez vos biscuits et laissez sécher 12 heures.
Préchauffez le four th.5 (150°C).
Enfournez pendant 15 min.

Préparez l'enrobage :

Faites fondre le chocolat avec le beurre.
Avec une fourchette, trempez chaque Lebkuchen dans le chocolat, raclez le surplus de chocolat en-dessous et posez sur un plat recouvert de papier sulfurisé.
Laissez sécher plusieurs heures.

CHRISTSTOLLEN : durée 2h40

INGREDIENTS :

450g de farine
50g de sucre
100g de beurre
225g de fruits secs
100g de massepain eau



Préparation :

Mettez les raisins, les amandes, les écorces et le zeste dans une jatte et arrosez-les avec du rhum. Laissez mariner toute une nuit.

Préparation du Stollen :

Tamisez la farine, le sel et la noix de muscade dans une jatte chaude.

Délayez la levure avec le lait et l'eau et une cuillère à café de sucre, puis saupoudrez-la sur la farine et laissez le tout dans un endroit chaud jusqu'à ce que se forme une sorte de croûte à la surface.

Mélangez la levure et la farine, ajoutez le reste de sucre et le rhum. Battez dans cette pâte le beurre ramolli.

Mettez la pâte sur une surface farinée et pétrissez-la vigoureusement 10 minutes. Elle doit être molle, mais pas collante.

Couvrez-la et laissez-la dans un endroit chaud environ 1 heure. Elle doit doubler de volume.

Incorporez les fruits peu à peu. Effectuez cette opération rapidement puis donnez à la pâte la forme d'un ovale.

Étalez-la sur 2, 5 cm d'épaisseur.

Déposez le morceau de massepain dans toute la longueur roulé à la main au préalable.

Appuyez le rouleau au milieu dans le sens de la longueur et pliez les 2 parties de la pâte l'une sur l'autre le long de la marque laissée par le rouleau.

Posez le stollen sur une feuille de papier cuisson, couvrez-le et laissez reposer 1 heure dans un endroit chaud. Il doit bien gonfler.

Cuisson du Stollen :

Badigeonnez le stollen de beurre fondu et faites cuire à four très chaud (210 à 220° – th.7) pendant 30 minutes puis 20 à 30 minutes à 180° – th.6.

Une pointe de couteau piquée au centre doit en ressortir sèche.

Pendant ce temps, faites fondre le sucre dans l'eau.

Alors que le stollen est encore chaud, badigeonnez-le avec l'eau sucrée et saupoudrez de sucre glace.

Dégustez-la 48 heures après la cuisson. Pour les plus gourmands, 24 h reste le minimum.

ZIMTSTERNE : durée 1h

INGREDIENTS :

(pour environ 50 biscuits)

500 g d'amandes en poudre
3 blancs d'œufs
250 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
3 cuillères à café de cannelle



Préparation :

Commencez par battre énergiquement les blancs en neige pour obtenir une texture assez ferme et ajoutez du sucre.

Mélangez l'ensemble des éléments à l'exception de 5 cuillères à soupe de blancs en neige. Étalez la pâte en formant une couche d'épaisseur d'environ un demi centimètre. Réalisez deux couches que vous séparez par un film transparent.

Utilisez des petits emporte-pièces en forme d'étoiles pour découper la pâte.

Placez vos biscuits au four sur une feuille de papier sulfurisé. Utilisez les 5 cuillères à soupe que vous aviez mises de côté pour recouvrir les biscuits en faisant attention à ce que la couche de blanc en neige soit fine.

Laissez cuire vos biscuits environ 20 minutes dans un four préchauffé à 150 °C, puis laissez refroidir.

VANILLEKIPFERL : durée 45 min

INGREDIENTS :

35g sucre vanillé
120g beurre pommade
140g farine
60g poudre d'amandes
1 cuillère de vanille liquide
1 pincée de sel
50g sucre glace



Préparation :

Pétrir ensemble les 35g de sucre vanillé avec le beurre pommade, la farine, la poudre d'amande, la vanille liquide et le sel. Laisser reposer au frigo pendant 30 minutes. Former des boudins de 3cm de diamètre et détailler des morceaux de 4cm de long. Faire cuire 10 minutes à 170°C sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Laisser refroidir 15 minutes puis rouler les kipferls dans le mélange sucre glace.

WEIHNACHTSPÄTZCHEN : durée 20min

INGREDIENTS :

300 g de farine
100 g de sucre
100 g d' amandes en poudre
230 g de beurre
1 pincée de Sel
1 sachet de sucre vanillé
1 jaune d'œuf

Préparation :

Faire fondre le beurre à feu doux.

Bien mélanger le sucre, l'amande en poudre, la farine, le jaune d'œuf, le beurre, le sel et le sucre vanillé.

Faire reposer la pâte 3h dans le frigo, mais si elle est trop cassante après, ajouter un peu de beurre fondu.

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et utiliser des emporte pièces pour faire des petits sablés.

Déposer les sablés sur une plaque graissée.

Préchauffer le four à 175°C (thermostat 6) puis une fois le four à 175°C, mettre la plaque au four pendant 10 min.

