

SPRITZBREDLE

SPRITZ

Wàs brücht m'r?

(Fer ùngfähr 40 Bredle)

- 125 Gr Zücker
- 125 Gr weicher Bütter
- 1 Packel Vanill-Zücker
- 3 Eigale (d'Wisse fer d'Mäkrenle bhälte)
- 250 Gr Mahl
- 1 Priisel Bäckpülver
- Nüss odder (wànn mìr will)
- Ìhr brüche äü noch e Bredel-Prass odder e Fleischwolf

Ingrédients

(Pour 40 pièces)

- 125 g de sucre
- 125 g de beurre mou
- 1 paquet de sucre vanillé
- 3 jaunes d'œufs (garder les blancs pour les macarons)
- 250 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- des cerneaux de noix (optionnel)
- une presse à biscuits ou un hachoir à viande

Wie wìrd's gemàcht?

De Zücker, de Vanill-Zücker ùn de weiche Bütter mitenànder mïsche, bis ass mìr e glíchmassicher Teig bekùmmt.

D'Eigale dezügann. Riehere.

's Mahl ùn 's Bäckpülver dezümàche. Kneete bis ass mìr e glíchmassicher Teig bekùmmt.

De Teig ìn d'Bredel-Prass, wie d'Form vùm e Starne het, ñingmàche. 4 Zentimeter lãngi Stìckle schnide. M'r kãnn aa de Fleischwolf benütze .

E Blach mìt Bütter schmiere ùn d'Bredle drüf lëje. Ìm heisse Offe ùf 200 Grãd 5 bis 10 Minüte bàche lon.

Vàriànt : tuen e pãr Stìckle ànenànder klëwe fer kleini Kreise ze bekùmme. Lëje e Nüss, owwe drüf.

Préparation

Mélanger le sucre, le sucre vanillé et le beurre et monter en mousse. Ajouter les jaunes d'œuf et mélanger.

Incorporer la farine et la levure chimique.

Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une texture homogène.

Monter la douille en forme d'étoile sur la presse à biscuits et couper le boudin ainsi formé pour former des Spritz de 4 centimètres de long.

On peut également utiliser le hachoir à viande. Beurrer la plaque et y poser les Spritz. Faire cuire 5 à 10 minutes dans un four préchauffé à 200°.

Variante : fermer le petit boudin de pâte pour former une couronne et y déposer un cerneau de noix avant de faire cuire.

SCHWOWEBREDLE

SABLES SOUABES

Wàs brücht m'r?

(Fer 30 bis 40 Bredle)

Àchtùng : de Teig muess àm Dàà devor vorberèitet ware, er muess namli e gànzi Nàcht ìm Isskàschte verwile.

- 100 Gr weicher Bütter
- 100 Gr Zùcker
- 2 Eigale. Noch 1 dezü vorsahn fer d'Bredle ze striche.
- 150 Gr Mahl
- 100 Gr gemàhleri Màndle, Nüsse odder Häselnüsse (odder e Mìschùng vùn de dréi)
- 10 Gr Zimmet
- Bredle-Fermle

Ingrédients

(Pour 30 à 40 pièces)

Attention : la pâte doit être préparée la veille et conservée toute la nuit au réfrigérateur.

- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 2 jaunes d'oeuf (en garder 1 de coté pour dorer les bredle)
- 150 g de farine
- 100 g d'amandes moulues (noix ou noisettes peuvent également faire l'affaire)
- 10 g de cannelle
- des emporte-pièces

Wie wìrd's gemàcht?

De Zùcker ùn de weiche Bütter ìngerenànder mìsche, bis ass mìr e glichmassicher Teig bekùmmt.

D'Eigale dezügann. Riehere. 's Mahl ùn d'Màndle (odder d'Nüsse) dezümàche. Kneete bis ass mìr e glichmasichi Teigköjel bekùmmt. E gànzi Nàcht ìm Isskàschte stehn lon.

De Teig fin üsswàle (ùngfahr 5 Milimeter dïck). Mìt Bredle-Fermle üsstache, bis ass ken Teig meh ìwweri bliit.

D'Bredle mìteme Bansel mìt Eigal striche.

E Blach mìt Bütter schmiere ùn d'Bredle drüf lèje. Ìm Offe ùf 180 Gràd 10 Minüte bàche lon.

Préparation

Mélanger le sucre et le beurre ramolli et monter en mousse. Ajouter le jaune d'oeuf et bien mélanger.

Incorporer la farine et la poudre d'amandes. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former une boule. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Abaisser la pâte sur une hauteur de 5mm. Découper la pâte avec les emporte-pièces.

Dorer les sablés au jaune d'oeuf.

Beurrer une plaque et y déposer les sablés. Faire cuire 10 minutes dans un four à 180°.

KOKOS-MÀKRENLE ÛN KAKAO-KOKOS-MÀKRENLE

MACARONS COCO ET MACARONS CHOCOLAT

Wàs brücht m'r?

(Fer ùngfahr 40 Bredle)

- 3 Eiwisse
- 150 Gr Stäubzucker
- 180 Gr Kokosnüss-Puder
- 3 bis 4 Sùppeleffel Puderkakao

Ingrédients

(Pour 40 pièces)

- 3 blancs d'œuf
- 150 g de sucre glace
- 180 g de noix de coco en poudre
- 3 à 4 cuillères de chocolat en poudre

Wie wìrd's gemàcht?

Fer àlli zwèi Sorte, ìsch d'Züberèitùng d'salwe :

D'Eiwisse zueme Eischnee schlawe. Vor ass se Schnee ware, sorigfaltich de Stäubzucker dezügan.

D'Haleft ùf d'Sitt màche fer später. 120 g Kokosnüss-Puder ìn d'Züberèitùng ñingmàche. Bäckpäpìer ùf e Blach lèje. Mìteme Sùppeleffel kleini Hämfele Teig drùf lèje (4 cm dïck).

Ìn de Offe schiewe, 20 Minüte ùf 160 Gràd bàche lon.

Fer d'Màkrenle mit Kakao :

Zü de àndere Haleft vùn de Züberèitùng, gann d'60 g Kokosnüss-Puder wie ìwweri gebliwwe sìn. De Puderkakao dezügan.

D'Schritte 3 ùn 4 wìdderhole.

Préparation

Préparation commune aux deux sortes :

Battre les blancs d'œuf en neige. Avant que le blanc en neige soit ferme, ajouter le sucre glace.

Réserver la moitié.

Dans la moitié restante, verser 120 g de noix de coco en poudre et mélanger. Mettre du papier sulfurisé sur la plaque.

A l'aide d'une cuillère, former des petits tas d'à peu près 4 cm.

Enfourner et laisser cuire pendant 20 minutes dans un four à 160°.

Pour les macarons chocolat :

Prendre la préparation réservée, y ajouter 60 g de noix de coco en poudre et le chocolat. Bien mélanger et procéder comme pour les macarons coco.