WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

Zimtkekse

150 g Butter	*150 g de beurre pommade*
2 Stk Eigelb	*2 jaunes d'œuf*
230 g Mehl	*230 g de farine*
1 Teelöfel Zimt	*1 cuillère à soupe de cannelle en poudre*
100 g Zucker	*100 g de sucre*

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante.
Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une boule de pâte. Façonner les petits biscuits (environ 1 centimètre d'épaisseur), les déposer sur une feuille de cuisson sur la grille du four.
Cuire 10 à 12 minutes.
Si vous n'avez pas d'emporte-pièces, vous pouvez aussi utiliser un verre. Cela vous fera des jolis biscuits ronds !

Vanillekipferln

200 g Butter (am besten zimmerwarm)	*200g de beurre pommade (le beurre doit être mou mais pas liquide)*
80g Zucker	*80 g sucre*
1 Vanilleschote	*1 gousse de vanille (ou sachet de sucre vanillé)*
300g Mehl	*300 g de farine*
1 Ei	*1 œuf*
100g geriebene Mandeln	*100 g de poudre d'amande*
Staubzucker (zum Bestreuen)	*Sucre glace (pour saupoudrer)*

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante.
Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une boule de pâte. Façonner les petits biscuits en forme de croissant de lune, les déposer sur une feuille de cuisson sur la grille du four.
Cuire 10 à 12 minutes.

Weihnachtsplätzchen

300 g Mehl	300g farine
100 g Zucker	100 g de sucre
(100g geriebene Mandeln)	(100 g amande en poudre)
225 g Butter	225 g de beurre pommade
1 Prise Salz	1 pincée de sel
1 Pkg. Vanillezucker	1 sachet de sucre vanillé
1 Stk Eigelb	1 jaune d'oeuf

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante.
Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une boule de pâte. Façonner les petits biscuits (environ 1 centimètre d'épaisseur), les déposer sur une feuille de cuisson sur la grille du four.
Cuire 10 à 12 minutes.
Si vous n'avez pas d'emporte-pièces, vous pouvez aussi utiliser un verre. Cela vous fera des jolis biscuits ronds !

WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

Zimtkekse

150 g Butter	*150 g de beurre pommade*
2 Stk Eigelb	*2 jaunes d'œuf*
230 g Mehl	*230 g de farine*
1 Teelöfel Zimt	*1 cuillère à soupe de cannelle en poudre*
100 g Zucker	*100 g de sucre*

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante.
Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une boule de pâte. Façonner les petits biscuits (environ 1 centimètre d'épaisseur), les déposer sur une feuille de cuisson sur la grille du four.
Cuire 10 à 12 minutes.
Si vous n'avez pas d'emporte-pièces, vous pouvez aussi utiliser un verre. Cela vous fera des jolis biscuits ronds !

Vanillekipferln

200 g Butter (am besten zimmerwarm)	*200g de beurre pommade (le beurre doit être mou mais pas liquide)*
80g Zucker	*80 g sucre*
1 Vanilleschote	*1 gousse de vanille (ou sachet de sucre vanillé)*
300g Mehl	*300 g de farine*
1 Ei	*1 œuf*
100g geriebene Mandeln	*100 g de poudre d'amande*
Staubzucker (zum Bestreuen)	*Sucre glace (pour saupoudrer)*

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante.
Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une boule de pâte. Façonner les petits biscuits en forme de croissant de lune, les déposer sur une feuille de cuisson sur la grille du four.
Cuire 10 à 12 minutes.

Weihnachtsplätzchen

300 g Mehl	300g farine
100 g Zucker	100 g de sucre
(100g geriebene Mandeln)	(100 g amande en poudre)
225 g Butter	225 g de beurre pommade
1 Prise Salz	1 pincée de sel
1 Pkg. Vanillezucker	1 sachet de sucre vanillé
1 Stk Eigelb	1 jaune d'oeuf

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante.
Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une boule de pâte. Façonner les petits biscuits (environ 1 centimètre d'épaisseur), les déposer sur une feuille de cuisson sur la grille du four.
Cuire 10 à 12 minutes.
Si vous n'avez pas d'emporte-pièces, vous pouvez aussi utiliser un verre. Cela vous fera des jolis biscuits ronds !