

Biscuits de Noël alsaciens



Anisbredle

300 g farine, 250 g sucre, 3 œufs,
1 c. à soupe d'anis.

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. Ajouter l'anis puis la farine. Dresser à la poche, sécher 24 heures puis cuire 12 min à 350 °F

Spritzbredle

270 g beurre, 250 g sucre, 5 jaunes d'œufs,
470 g farine, 1 zeste de citron.

Fondre le beurre, ajouter le sucre puis les jaunes d'œufs, parfumer avec le zeste puis ajouter la farine.
Dresser rapidement à la poche, cuire 10-12 min à 350 °F.



Kokosbredle

6 blancs d'œufs, sel, 250 g sucre, jus de ½ citron, 250 g noix de coco râpé.

Fouetter les blancs avec une pincée de sel et le sucre sur un bain-marie jusqu'à 40 °C. Ajouter le jus de citron et continuer de fouetter jusqu'à ce que le mélange soit froid puis ajouter la noix de coco. Cuire 40 min à 250 °F.

Butterbredle

250 g farine, 125 g sucre, 125 g beurre,
4 jaunes d'œufs.

Mélanger la farine, le sucre et le beurre mou. Ajouter les jaunes d'œufs. Bien mélanger et laisser reposer 2 heures. Étaler sur 5 mm, ajouter de la dorure et cuire 8-10 mn à 350 °F.

Basler leckerli

250 g sucre, 3 œufs, 350 g farine, 10 g levure chimique,
8 g cannelle, 2 g clou, 250 g amandes hachées grossièrement, 100 g écorce orange et citron confit, 100 g miel, 25 ml kirsch.

Glaçage : 150 g sucre glace, 1 blanc d'œuf, 25 ml kirsch.

Fouetter les œufs et le sucre, ajouter les épices, la levure et la farine. Ajouter les amandes, les fruits confits, le miel tiède et le kirsch. Mélanger rapidement et étaler sur 1 cm, cuire 12-15 min à 350 °F. Ajouter le glaçage et remettre 1 min au four, couper à chaud.