

Majas Husarenkrapferl

Zutaten

Ingrédients

Teig/Pâte

200g Butter

200g de beurre

100g Zucker

100g de sucre

2 Eigelbe

2 jaunes d'œuf

das Innere einer Vanilleschote

les graines d'une gousse de vanille

1 Prise Salz

une pincée de sel

300g Mehl

300g de farine

80g gemahlene Haselnüsse

80g de noisettes en poudre

Verzierung/Décoration

½ Tasse Puderzucker

une demie-tasse de sucre glace

150g Johannisbeermarmelade

150g de confiture aux groseilles



Maja Petersen
est chargée de mission "Jeunes"
à la Maison de Rhénanie-Palatinat.



1.) Mélanger le beurre avec le sucre, les jaunes d'œuf, la vanille et le sel. Ajouter la farine et les noisettes en poudre et préparer du tout une pâte homogène. En former une « boule » et la laisser-reposer (en papier alu) au frigo pendant deux heures environ.

2.) Ensuite, former de la pâte un « rouleau », le couper-en des tranches à taille égale et en former des petites boules. Avec le manche d'une cuillère en bois, faire des petits creux dans les boules de pâte.

3.) Préchauffer le four et faire cuire les biscuits pendant 15 à 20 minutes à 200 °C. Les laisser-refroidir en les disposant sur une grille à gâteau et les saupoudrer avec le sucre glace.

4.) Faire chauffer, dans un bain-marie, la confiture en bien remuant. La verser dans les creux et laisser refroidir.

Voilà !

Bernhards Mandelgebäck

(« Tante Elise »)

Zutaten

Ingrédients

250g Butter

250g de beurre

180g Zucker

180g de sucre

1 Päckchen Vanillezucker

1 sachet de sucre vanillé

340g Mehl

340g de farine

125g gemahlene Mandeln

125g d'amandes en poudre

Johannisbeermarmelade

confiture aux groseilles



Bernhard Schaupp

est responsable du bureau des stages et de la mobilité à la Maison de Rhénanie-Palatinat.



- 1.) Battre le beurre en mousse, ajouter le sucre, le sucre vanillé et les amandes en poudre en remuant puis faire du tout une pâte homogène. En former une « boule » et la laisser-reposer (en papier alu) au frigo pendant deux heures environ.
- 2.) Ensuite, étaler la pâte finement et découper la à l'aide d'emporte-pièces et faire cuire les biscuits à 170 °C.
- 3.) Maintenant recouvrir / tartiner les biscuits de confiture et coller toujours 2 biscuits l'un sur l'autre.

Voilà !

Ursulas Elisenlebkuchen

Zutaten

Ingrédients

3 Eier

3 œufs

250g Zucker

250g de sucre

1 unbehandelte Zitrone

1 citron non-traité

50g Orangeat

50g d'orange confite coupée finement

50g Zitronat

50g de citron confit coupé finement

1 El. Zimt

1 c. de cannelle

250g gemahlene Mandeln

250g d'amandes en poudre

1 Messerspitze Backpulver

1 pincée de levure chimique

Eventuell noch 1-2 El. Mehl

Eventuellement 1 – 2 c. de farine

Backblaten

Pain d'azymes (genre hostie)

Zitronenguss

Glaçage au sucre



Ursula Hurson

est responsable pédagogique à la
Maison de Rhénanie-Palatinat.



1.) Battre les œufs entiers avec le sucre pendant 5 minutes, ajouter le zeste de citron les fruits confits et tous les autres ingrédients.

2.) Poser un peu de pâte sur les ronds de pain d'azymes et faire cuire au four préchauffé à 150-175 °C pendant 15 minutes.

3.) Couvrir d'un glaçage blanc.

Voilà !

Ulrikes Tannenplätzchen

Zutaten

Ingrédients

500g Mehl

500g de farine

2 Tl. Backpulver

2 cl. à café de levure

150g Zucker

150g de sucre

1 Päckchen Vanillezucker

1 sachet de sucre vanillé

1 Ei

1 œuf

1 Eigelb

1 jaune d'œuf

250g Butter

250g de beurre



Ulrike Diallo

est professeur d'allemand à la
Maison de Rhénanie-Palatinat.



1.) Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé, l'œuf, le jaune d'œuf et le sucre puis préparer une pâte homogène. Laisser reposer 1 h au frais.

2.) Étaler la pâte et découper avec des emporte-pièces de motifs de Noël. Cuisson 200 °C environ. Surveiller la cuisson.

3.) Glacer les cœurs avec du chocolat ou du sucre en poudre et décorer avec des pépites en sucre. A consommer de préférence avec une tasse de thé ou café devant une couronne de l'aveugle bien décoré.

Voilà !

Brigitte Walnussbällchen

(d'après une recette d'Ursula)

Zutaten

Ingrédients

200g kalte Butter

200g de beurre frais

400g Mehl

400g de farine

150g Zucker

150g de sucre

1 Prise Salz

1 pincée de sel

1 Ei

1 œuf

200g Wallnusskernhälften

200g de noix hachées

100g Marzipanrohmasse

100g de pâte d'amandes

Pfirsichkonfitüre

2-3 c. à s. de confiture de pêches

Puderrucker

Sucre glace



Brigitte Charasson
est assistante de Direction à la
Maison de Rhénanie-Palatinat.



- 1.) Faire une pâte sablée avec les ingrédients, laisser reposer 1 h au frais. Mélanger les noix, la pâte d'amandes avec la confiture.
- 2.) Former des petites boules de 2cm de diamètre, enfoncer un doigt au milieu de chaque boule et remplir de la garniture.
- 3.) Poser chaque boule sur du papier de cuisson, sur une plaque et faire cuire au four préchauffé à 180 °C 20 min.
- 4.) Saupoudrer de sucre glace.

Voilà !

Christians Schneebälle

(d'après une recette d'Ursula)

Zutaten

Ingrédients

200g gemahlene Haselnüsse

200g de noisettes en poudre

200g gemahlene Mandeln

200g d'amandes en poudre

2 Eiweiß

2 blancs d'œufs

1 Prise Salz

1 pincée de sel

150g Puderzucker

150g de sucre glace

Kleine Papierförmchen

Petites caissettes

Puderzucker

Sucre glace



Christian Schäfer
est animateur DeutschMobil à la
Maison de Rhénanie-Palatinat.



1.) Battre les blancs en neige avec le sel. Ajouter petit à petit le sucre, les noisettes et amandes en poudre en soulevant délicatement la pâte.

2.) En former des petites boules que l'on pose dans les caissettes.

3.) Faire cuire au four préchauffé à 175 °C 20 minutes environ.

4.) Saupoudrer de sucre glace.

Voilà !

Tills Vanilleherzen

(d'après une recette d'Ursula)

Zutaten

Ingrédients

200g Butter

200g de beurre

50g Puderzucker

50g de sucre glace

½ Vanilleschote

½ gousse de vanille ou de la cardamome en poudre

300g Mehl

300g de farine

Ausstechform : Herzen

Emporte-pièce en forme de cœur

2 Päckchen Vanillezucker

2 s. de sucre vanillé



Till Meyer

est directeur de la Maison de Rhénanie-Palatinat.



- 1.) Mélanger le beurre ramolli, la vanille ou la cardamome avec le sucre glace, ajouter la farine et préparer une pâte homogène. Laisser reposer 1 h au frais.
- 2.) Étaler la pâte entre deux films alimentaires et découper des cœurs.
- 3.) Cuisson 150-160 °C environ 20 minutes. Surveiller la cuisson.
- 4.) Saupoudrer les cœurs de sucre aromatisé de vanille ou de cardamome ou de zeste d'oranges.

Voilà !

Roberts Kipferl

(d'après une recette d'Ursula)

Zutaten

Ingrédients

200g Mehl

200g de farine

80g Zucker

80g de sucre

175g Butter

175g de beurre

2 Eigelb

2 jaunes d'œuf

100g gemahlene geschälte Mandeln

100g d'amandes en poudre

Mark einer Vanilleschote

Une gousse de vanille

Vanillezucker zum Wälzen

Sucre vanillé



Robert König

est documentaliste à la Maison de
Rhénanie-Palatinat.



- 1.) Faire une pâte sablée avec tous les ingrédients, en former deux rouleaux, laisser reposer cette pâte une heure au frais.
- 2.) Préchauffer le four à 175 °C. Couper les rouleaux en tranches, en former des croissants et faire cuire sur une plaque, sur du papier cuisson 10-15 minutes.
- 3.) Rouler les croissants dans le sucre vanillé.

Voilà !

Franziskas Orangenschnitten

Zutaten

Ingrédients

Teig/Pâte

250g Mehl

250g de farine

75g Zucker

75g de sucre

1 Päckchen Vanillezucker

1 sachet sucre vanillé

1 TL Backpulver

1 petite cuillère de levure chimique

1 Ei

1 œuf

125g de beurre

125g de beurre

1 Prise Salz

1 pincée de sel

Füllung/Fourrage

125g gemahlene Mandeln

125g d'amandes en poudre

150g Puderzucker

150g de sucre glacée

1 Bio-Orange (Saft und abgeriebene Schale)

1 orange bio (peau rapée et jus)

Glasur/Couche de sucre

100g Puderzucker

100g de sucre glacée

1-2 EL Orangensaft

1-2 cuillères à soupe de jus d'orange



Franziska Riegger
est responsable du Volontariat
écologique franco-allemand (VEFA)



1.) Bien mélanger tous les ingrédients de la pâte et en préparer une pâte homogène. La mettre au frigo.

2.) Mélanger les ingrédients du fourrage avec le jus d'orange. Couper la pâte en 2, étaler la pâte très fine. Mettre le fourrage sur une des 2 pâtes et la couvrir de l'autre pâte. Appuyer avec une fourchette tout autour de la pâte et piquer plusieurs fois avec la fourchette dans la couche. Faire cuire au four pendant 20 à 25 min à 180 °C.

3.) Bien mélanger le sucre glacé et le jus d'orange. Recouvrir la pâte chaude de la couche de sucre. Couper le gâteau en petits carrés.

Voilà !

Inas Napoleon-Hütchen

Zutaten

Ingrédients

Teig/Pâte

150 gemahlene Haselnüsse

150g noisettes en poudre

250g Mehl

250g farine

175g weiche Butter

175g de beurre

80g Zucker

80g de sucre

1 Päckchen Vanillezucker

1 paquet de sucre vanille

1 Ei

1 œuf



Ina Grünzig

est professeur d'allemand à la
Maison de Rhénanie-Palatinat.

Füllung/Fourrage

300g Maronen (Glas)

300g marron (conserve)

150g Milch

150ml de lait

50g Zartbitterkuvertüre

50g de couverture chocolat noir

140g Zucker

140g de sucre

40ml Rum

40ml de rhum

Verzierung/Décoration

70g Zartbitterkuvertüre

70g de couverture chocolat noir

50g weiße Kuvertüre

50g couverture chocolat blanc

80g Knusperperlen

80g de perles de décoration

1.) Préparer avec tous les ingrédients une pâte homogène. Enrober la pâte dans un film fraîcheur et la laisser reposer pendant une heure au frigo.

2.) Laisser cuire les marrons et le lait pendant 10 minutes à feu doux couvert. Couper la couverture en gros dés, rajouter les au marrons et au lait et faites-les fondre. Malaxer le tout et ajouter sucre et rhum. Laisser refroidir et mettre la masse dans une poche à douille d'environ 2 cm de diamètre



3.) Couvrir la plaque à gâteaux avec du papier cuisson. Préchauffer le four à 180 °C. Étaler la pâte sur le plan de travail avec une épaisseur d'environ 2 mm. Couper des ronds à bord ondulé (7cm de diamètre). Poser de la crème de marron (environ d'une taille d'une noisette) au milieu des ronds. Former les ronds en tricorne. Les faire cuire environ 20 minutes à 180 °C. Faire fondre les deux autres couvertures. Décorer avec la couverture les perles.

Voilà !