

# Weihnachtsplätzchen backen

les 6èmes



## les 5èmes



les 4èmes



Das Rezept:

# Weihnachtsplätzchen backen!

## Sablés de Noël

### Ingrédients :

- ◇ 360 g Farine (Mehl)
- ◇ 225 g Beurre (Butter)
- ◇ 135 g Sucre (Zucker)
- ◇ 1,5 sachet Sucre vanillé
- ◇ 3 Jaunes d'oeuf (Eigelb)
- ◇ 1,5 pincée Sel (2,5 Prise Salz) + Zucker-Perlen



### Préparation :

Mélangez la farine, les sucres et le sel.

Ajoutez le beurre mou, coupé en dés et mélangez jusqu'à une consistance sablée.

Faites un puits et ajoutez le jaune d'oeuf. Pétrissez, avec le bout des doigts quelques minutes pour obtenir une pâte non collante. Formez une boule.

Enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez au frais 1 heure.

Préchauffez le four à 180 °C.

Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé.

A l'aide d'emporte-pièces, détaillez les formes et placez sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Badigeonnez-les de jaune d'oeuf et enfournez 8 à 10 min. Laissez refroidir et passez un ruban dans le trou.

Miam miam! Das ist super lecker!

Guten Appetit!

Bachformen : ein Herz ein Stern

ein Tannenbaum

ein Stiefel

ein Hund