


LES CÉLÈBRES BREDELE


5 RECETTES






Bredele
or Wihnachstbredle
are a good example
of delicacy that
crosses time.

According to the tradition,
these cupcakes are made during
the season of Advent, often
with family or friends, and
there are as many recipes as
Alsatian families!





Die « Bredele oder
Wihnachstbredle »
sind ein gutes
Beispiel der
grossen Vielfalt
von köstlichen
Leckereien, die
die Jahrhunderte
überschreiten.

Der Tradition nach,
wird dieses Mürbegebäck
in der Adventszeit oft mit der
Familie oder mit Freunden
zubereitet, und man zählt
soviele Rezepte, wie es
elsässische Familien gibt. !



Les bredele ou
Wihnachstbredle
sont un bel exemple
de gourmandise
qui traverse le temps.

Selon la tradition, ces petits gâteaux
sont confectionnés
pendant le temps de l'Avent,
souvent en famille ou entre amis,
et il en existe autant de recettes
que de familles alsaciennes !



POUR LES BUTTERBREDELE, IL NOUS FAUT

Temps de repos : quelques heures

Four à 180°C

Durée de la cuisson : 10 à 15 minutes

Les ingrédients :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 3 jaunes d'œuf (+ 1 pour la dorure)
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

LES BUTTERBREDELE

- * Mélangez beurre, sucre, sucre vanillé et sel ; puis les jaunes d'œuf, la farine tamisée et la levure. Pétrissez pour obtenir une texture sablée.
- * Formez une boule et laissez-la reposer 2 heures dans un film alimentaire.
- * Préchauffez le four à 180°. Pendant ce temps, étendez la pâte (environ 4 mm d'épaisseur) et utilisez un emporte-pièce de la forme souhaitée.
- * Déposez les bredele sur un papier sulfurisé et badigeonnez-les à l'aide du jaune d'œuf restant.
- * Enfournez-les pendant 10 à 15 minutes et enfin, laissez-les refroidir sur une grille. Vos jolis gâteaux sont prêts à être dégustés !

DE

DIE BUTTERBREDELE

(Kleine Butterkekse)

SIE BRAUCHEN

Ruhezeit: einige Stunden
Ofen auf 180 °C
Backzeit: 10 bis 15 Minuten

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 3 Eigelb
(+ 1 zum Bestreichen)
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz



- Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen; dann die Eigelb, das gesiebte Mehl und das Backpulver zugeben. Kneten, bis ein Mürbeteig entsteht.
- Zu einer Kugel formen und diese 2 Stunden in Frischhaltefolie ruhen lassen.
- Backofen auf 180° C vorheizen. Währenddessen den Teig ausrollen (etwa 4 mm dick) und mit Plätzchen-Ausstechern die gewünschten Formen ausstechen.
- Die Bredele auf Backpapier legen und mit dem verbliebenen Eigelb bestreichen.
- 10 bis 15 Minuten im Ofen backen, anschließend auf einem Rost abkühlen lassen. Sie können Ihre leckeren Kekse jetzt probieren!



THE BUTTERBREDELE

(Small butter biscuits)

EN

- Mix the butter, sugar, vanilla sugar and salt together, followed by the egg yolks, sifted flour and baking powder. Knead until it is a sandy texture.
- Shape into a ball, wrap in cling film and leave to rest for two hours.
- Preheat the oven to 180°C. As it is heating, roll the dough out to a thickness of around 4 mm and use a cookie cutter to cut the shapes you want.
- Place the bredele biscuits on greaseproof paper and brush with the remaining egg yolk.
- Bake in the oven for 10-15 minutes then leave on a rack to cool. Your beautiful biscuits are ready to enjoy!



YOU WILL NEED...

Cooling time: several hours
Oven at 180°C
Cooking time: 10 to 15 minutes

- 250 g flour
- 125 g butter
- 125 g sugar
- 3 egg yolks
(+1 for the glaze)
- 1 tsp baking powder
- 1 sachet vanilla sugar
- 1 pinch salt





POUR LES BOULES DE NEIGE, IL NOUS FAUT

Temps de repos : quelques heures
Four à 150°C
Durée de la cuisson : 20 minutes

Les ingrédients :

- 200 g de sucre
- 250 g d'amandes moulues
- 125 g de pépites de chocolat
- 25 g de farine
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de cannelle
- 5 cuillères à soupe de sucre glace

LES BOULES DE NEIGE

- Mélangez les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse. Ajoutez amandes, pépites de chocolat, cannelle, et farine pour parvenir à une pâte malléable.
- Réalisez des petites boules de la taille d'une noix que vous roulez dans le sucre glace ; réservez sur une grille et laissez sécher 3 heures minimum avant de les déposer sur du papier sulfurisé.
- Préchauffez le four et faites cuire une vingtaine de minutes. A la sortie, les boules de neige devront avoir un aspect fendillé et rester souple à l'intérieur. Laissez refroidir sur une grille. Vous pouvez, si vous le souhaitez, saupoudrer le tout de sucre glace pour qu'enfin vos bredele ressemblent à de vraies boules de neige !



DE DIE "BOULES DE NEIGE" (Schneebälle)

SIE BRAUCHEN

Ruhezeit: einige Stunden

Ofen auf 150°C

Backzeit: 20 Minuten

- 200 g Zucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- 125 g Schokoladenstückchen
- 25 g Mehl
- 2 Eier
- 1 TL Zimt
- 5 EL Puderzucker

- Die Eier und den Zucker vermischen, bis eine schaumige Masse entsteht. Mandeln, Schokoladenstückchen, Zimt und Mehl hinzufügen, um eine formbare Masse zu erhalten.
- Kleine Kugeln in der Größe einer Walnuss formen und in Puderzucker wälzen; auf ein Rost legen und mindestens 3 Stunden trocknen lassen, bevor die Kugeln auf das Backpapier gelegt werden.
- Den Ofen für eine Backzeit von etwa 20 Minuten vorheizen. Beim Herausnehmen sollten die Schneebälle eine rissige Oberfläche haben und im Inneren noch weich sein. Auf einem Rost abkühlen lassen. Wenn Sie möchten, können Sie das Gebäck mit Puderzucker bestäuben, damit Ihre Kekse wie echte Schneebälle aussehen!



EN THE "BOULES DE NEIGE" (Snowballs)

YOU WILL NEED...

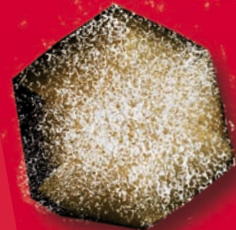
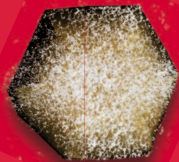
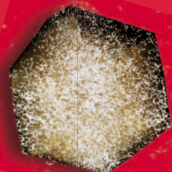
Cooling time: several hours

Oven at 150°C

Cooking time: 20 minutes

- 200 g sugar
- 250 g ground almonds
- 125 g chocolate chips
- 25 g flour
- 2 eggs
- 1 tsp cinnamon
- 5 tbsp icing sugar

- Mix the eggs and sugar together until they are a foamy consistency. Add the almonds, chocolate chips, cinnamon and flour to create a supple dough.
- Shape into nut-sized balls and roll them in granulated sugar. Place on a rack and leave to set for at least three hours before transferring to greaseproof paper.
- Preheat the oven and bake for around 20 minutes. When removed from the oven, the snowballs should have visible cracks on the outside but still be soft on the inside.
- Leave on a rack to cool. If you wish, you can sprinkle your bredeles with icing sugar to make them look like real snowballs!





POUR LES ZIMTSTERNE, IL NOUS FAUT

Temps de séchage : plusieurs heures
Four à 240°C
Durée de la cuisson : 5 minutes


Les ingrédients :

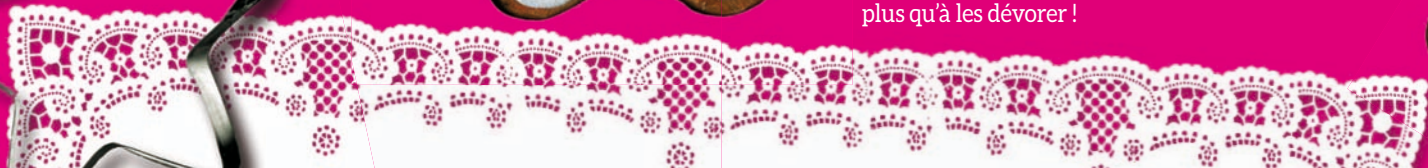
- 275 g de poudre d'amandes
- 250 g de sucre glace
- 2 blancs d'œuf
- 15 g de cannelle
- 1 citron
- Sucre cristallisé



LES ZIMTSTERNE



- ★ Battez les blancs d'œuf en neige puis incorporez lentement le sucre glace. Pour le glaçage final, mettez de côté 3 grosses cuillères de cette préparation. Dans les blancs restants, ajoutez les amandes, la cannelle, 2 cuillères à soupe de jus de citron (ou de Kirsch selon votre goût).
 - ★ Formez une boule, saupoudrez le plan de travail de sucre cristallisé et étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur environ. A l'aide d'un emporte-pièce, découpez des étoiles.
 - ★ Disposez-les sur du papier sulfurisé et glacez-les avec la préparation réservée à cet effet. Laissez sécher vos petits gâteaux dans un endroit sec pendant une douzaine d'heures.
 - ★ Préchauffez votre four et introduisez-y vos bredele pendant 5 minutes. A leur sortie du four, le glaçage doit toujours être blanc et la pâte moelleuse ! Laissez-les refroidir sur une grille, il ne vous reste plus qu'à les dévorer !
- 



DE

DIE ZIMTSTERNE



SIE BRAUCHEN

Trockenzeit: mehrere Stunden

Ofen auf 240 °C

Backzeit: 5 Minuten

- 275 g gemahlene Mandeln
- 250 g Puderzucker
- 2 Eiweiß
- 15 g Zimt
- 1 Zitrone
- Kristallzucker

- Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker langsam untermischen. Für die abschließende Glasur 3 große Löffel dieser Masse beiseite stellen. Zum restlichen Eiweiß die Mandeln, den Zimt und 2 EL Zitronensaft (oder nach Geschmack auch Kirschlikör) hinzugeben.
- Eine Kugel formen, die Arbeitsplatte mit Kristallzucker bestreuen und den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Mithilfe einer Ausstechform die Sterne ausstechen.
- Die Sterne auf Backpapier legen und mit der beiseite gestellten Masse glasieren. Die Plätzchen an einem trockenen Ort für etwa 12 Stunden trocknen lassen.
- Den Ofen vorheizen und die Zimtsterne 5 Minuten backen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, muss die Glasur immer noch weiß und der Teig saftig sein! Auf einem Rost abkühlen lassen – dann können Sie die Sterne gleich verschlingen!



EN

THE ZIMTSTERNE (Cinnamon stars)

- Beat the egg whites until they form stiff peaks, then slowly fold in the icing sugar. Set aside three large spoonfuls of this mixture for the final icing. Add the almonds, cinnamon and two tablespoons of lemon juice (or kirsch if you prefer) to the remaining egg whites.
- Shape into a ball, sprinkle your working surface with granulated sugar, and spread the mixture out to a thickness of around 1 cm. Cut into star shapes using a cookie cutter.
- Place on greaseproof paper and ice with the mixture set aside. Leave your cakes to set in a dry place for about twelve hours.
- Preheat your oven and bake for five minutes. The icing should still be white and the cakes soft when you take them out of the oven. Leave to cool on a rack, then sit back and enjoy!

YOU WILL NEED...

Setting time: several hours
Oven at 240°C
Cooking time: 5 minutes

- 275 g ground almonds
- 250 g icing sugar
- 2 egg whites
- 15 g cinnamon
- 1 lemon
- Granulated sugar





**POUR LES MINI LINZ,
IL NOUS FAUT**

Temps de repos : quelques heures

Four à 175°C

Durée de la cuisson : 15 minutes

Les ingrédients :

- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 25 g de sucre
- 250 g d'amandes moulues
- 1 œuf entier et 1 jaune d'œuf
- 1 pot de confiture de framboises

LES MINI LINZ

- ✿ Mélangez farine, sucre, cannelle, amandes et sel, puis le beurre. Sablez la pâte avec vos doigts et ajoutez l'œuf et le jaune supplémentaire afin de rendre l'ensemble homogène.
- ✿ Formez une boule que vous enveloppez dans un film alimentaire et laissez-la reposer au frais 2 heures durant.
- ✿ Préchauffez le four avant d'étaler la pâte sur environ 4 mm d'épaisseur. Découpez-y des formes de disque et évidez en leur centre la moitié d'entre eux. Les disques pleins seront placés sur du papier sulfurisé pour y déposer au centre un peu de confiture et placez ensuite un disque évidé par-dessus.
- ✿ Passez les gâteaux au four durant 15 minutes et laissez refroidir pour savourer pleinement vos mini linz !

DE

DIE MINI LINZER (Törtchen mit Konfitüre)



SIE BRAUCHEN

Ruhezeit: einige Stunden

Ofen auf 175°C

Backzeit: 15 Minuten

- 250 g Mehl
- 250 g Butter
- 125 g Zucker
- 250 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei und 1 Eigelb
- 1 Glas Himbeermarmelade
- 15 g Zimt
- 1 Prise Salz

- Mehl, Zucker, Zimt, Mandeln und Salz vermischen, dann die Butter hinzugeben. Zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse verreiben, das Ei und das zusätzliche Eigelb hinzufügen, damit ein homogener Teig entsteht.
- Eine Kugel formen, diese in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.
- Den Ofen vorheizen, dann den Teig etwa 4 mm dick ausrollen. Taler ausstechen, bei der Hälfte die Mitte ausschneiden. Die vollständigen Taler auf Backpapier legen, in die Mitte ein wenig Konfitüre geben, dann je einen ausgeschnittenen Taler darüber legen.
- Die Kekse 15 Minuten im Ofen backen und abkühlen lassen, damit Sie Ihre Mini-Linzer genießen können!



THE MINI LINZ (Jam tarts)

EN

- Mix the flour, sugar, cinnamon, almonds and salt together, then add the butter. Rub the mixture to a sandy texture with your fingers and add the egg and egg yolk until the texture is smooth.
- Shape into a ball, wrap in cling film and chill for two hours.
- Preheat the oven then roll the dough out to around 4 mm thick. Cut into circle shapes and remove half from the centre. Place the whole circles on greaseproof paper, put a bit of jam in the centre, then top with the emptied-out circles.
- Bake in the oven for 15 minutes then leave to cool before enjoying your Mini Linz tarts to the full!

YOU WILL NEED...

Cooling time: several hours

Oven at 175°C

Cooking time: 15 minutes

- 250 g flour
- 250 g butter
- 125 g sugar
- 250 g ground almonds
- 1 whole egg and 1 egg yolk
- 1 pot raspberry jam
- 15 g cinnamon
- 1 pinch salt





POUR LES SPRITZBREDELE, IL NOUS FAUT

Temps de repos : 1 heure

Four à 180°C

Durée de la cuisson : 15 minutes

Les ingrédients :

- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre semoule
- 5 jaunes d'œufs

LES SPRITZBREDELE

- * Dans un saladier, mélangez le beurre tempéré, le sucre et les jaunes d'œuf. Ajoutez la farine tamisée au mélange jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- * Laissez-la reposer dans un film alimentaire, au frais, durant environ 1 heure.
- * Une fois récupérée, détendez légèrement la pâte. A l'aide d'une douille, formez les spritzbredele, coupez des petits tronçons que vous déposerez sur du papier sulfurisé.
- * Préchauffez votre four et laissez cuire environ 15 minutes. Disposez vos gâteaux sur une grille et laissez refroidir. Le meilleur reste à venir... Bonne dégustation !

DE

DIE SPRITZBREDELE (Spritzgebäck)

- In einer Schüssel die weiche Butter, den Zucker und die Eigelb vermischen. Das gesiebte Mehl hinzufügen, bis ein homogener Teig entsteht.
- Für etwa 1 Stunde in Frischhaltefolie gewickelt an einem kühlen Ort ruhen lassen.
- Den Teig anschließend leicht lockern. Mithilfe einer Spritztüte die Spritzbredele formen und in kleine Stücke schneiden. Auf Backpapier legen.
- Ofen vorheizen und das Gebäck etwa 15 Minuten backen. Die Kekse auf ein Rost legen und abkühlen lassen. Das Beste zum Schluss ...
Guten Appetit!

SIE BRAUCHEN

Ruhezeit: 1 Stunde

Ofen auf 180 °C

Backzeit: 15 Minuten

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 5 Eigelb

EN

THE SPRITZBREDELE (Piped cakes)

- Mix the softened butter, sugar and egg yolks in a bowl. Add the sifted flour and mix until the dough is an even texture.
- Cover with cling film and chill for around an hour.
- Remove from the refrigerator and gently stretch the dough. Use a pastry bag to pipe the spritzbredele, cut into small sections and place on greaseproof paper.
- Preheat your oven and bake for around 15 minutes. Place the cooked cakes on a rack and leave to cool. And the best bit is yet to come...
Bon appetit!

YOU WILL NEED...

Cooling time: 1 hour

Oven at 180°C

Cooking time: 15 minutes

- 500 g flour
- 250 g butter
- 250 g caster sugar
- 5 egg yolks



STRASBOURG

*Capitale
de Noël*

WWW.NOEL.STRASBOURG.EU

World's Best Christmas Market

CNN Travel



Strasbourg Capitale de Noël



@strasbourcapitaledenoel