

Zuckersterne / Étoiles sucrées

90 g Zucker, 2 Eier, Zimt, 60 g Mandeln, 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter zu einem Teige verarbeiten ; halbfingerdick ausgerollt, ausgestochen, und auf einem mit Papier belegtem Blech backen.

Bien mélanger 90 g de sucre, 2 œufs, cannelle, 60 g d'amandes, 250 g de farine, 125 g de beurre ; étaler sur l'épaisseur d'un demi-doigt, découper les étoiles avec l'emporte-pièce et cuire au four sur un moule à gâteau recouvert de papier sulfurisé.

Süsse Mehlspeisen / Recettes sucrées à base de farine

Pfitzauf / Petits soufflés

1/2 Pfund Mehl wird mit 6 Eiern, Salz odder Zucker glattgerührt, dann 1/2 Liter Milch und 1 Stück zerlassene Butter darin ; die Form füllen und ein Stückchen Butter drauflegen.

Bien mélanger 250 g de beurre avec 6 œufs, ajouter sel ou sucre, puis 1/2 litre de lait et un morceau de beurre doux ; remplir les moules et garnir avec un morceau de beurre.

Quelques conseils :

Préchauffer le four à 220 °C.

Bien graisser les moules à soufflés ou cannelés, le principal étant qu'ils soient étroits et hauts. Remplir les moules à moitié. Enfourner pendant 15 min puis baisser la température à 200 °C pendant 10 à 15 min. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson ! Les soufflés doivent être bien gonflés et dorés.

Une fois qu'ils sont cuits, ouvrir le four et passer la lame d'un couteau le long du bord pour décoller les soufflés du moule. Les laisser 5 min dans le four, chaleur éteinte, porte ouverte. Puis les sortir complètement des moules et servir aussitôt.

Dampnudeln ou Dampfnüdle (en alsacien) / Pains soufflés à la vapeur

Voir article Entrées.