Kaffebredele : comment réussir les bredeles de Noël au café

Père Noël

À la période la plus magique de l'année, la cuisine embaume de parfums enchanteurs et les familles se réunissent pour préparer ensemble de délicieux petits gâteaux. Parmi les stars de Noël en Alsace, les bredeles tiennent une place de choix, et il existe une version à la fois originale et irrésistible : les kaffebredele ! Ces petites douceurs, délicatement parfumées au café, allient tradition et saveurs gourmandes. Laissez-vous transporter dans un conte où chaque bouchée réveille l'esprit de Noël, avec la promesse secrète d'une visite du Père Noël lui-même venu goûter vos créations…

Kaffebredele : bredeles de Noël au café

Le terme "kaffebredele" vient d'un savoureux mélange entre la tradition alsacienne des bredeles – ces petits biscuits de fête – et l'arôme profond du café. Préparer des kaffebredele, c'est comme plonger ses mains dans la poudre de neige en pleine nuit étoilée, à l'écoute du tintement des grelots du traîneau du Père Noël. Ces biscuits conjuguent la tendresse des souvenirs d'enfance et la chaleur des moments partagés au coin du feu, tout en réveillant la curiosité des gourmets avec leur saveur unique.

Recette De Bredeles De Noël Au Café (Kaffebredele)

Prêts à enfiler votre tablier ? Voici une recette simple, accessible à tous, et surtout à faire en famille ! Quoi de plus joyeux qu'une après-midi à façonner des biscuits festifs, dans la bonne humeur et l'impatience de les goûter ? Kaffebredele : bredeles de Noël au café

Temps de préparation : 20 minutes. Temps de cuisson : 10 minutes.

Ingrédients pour environ 40 biscuits :

250g de farine

125g de beurre doux ramolli

100g de sucre

1 œuf

2 cuillères à soupe de café très fort (ou d'expresso refroidi)

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

Quelques grains de café en chocolat pour la décoration (facultatif mais très festif !)

Instructions :

1. Dans un grand saladier, travailler le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une texture bien crémeuse. 2. Ajouter l'œuf entier, le café fort et le sucre vanillé. Mélanger vigoureusement pour que la pâte devienne homogène. 3. Incorporer progressivement la farine et le sel, puis former une boule. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 30 minutes, le temps de laisser la magie opérer ! 4. Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné sur une épaisseur d'environ 4 mm. Découper des formes à l'aide

d'emporte-pièces de Noël. 5. Disposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson. Déposer éventuellement un grain de café en chocolat sur chaque sablé. 6. Faire cuire 8 à 10 minutes, en surveillant bien : les bredeles doivent être blonds et surtout très tendres.

Le parfum du café qui s'échappe du four, c'est un peu comme si la magie de Noël venait s'installer dans votre maison.

Quelques astuces pour réussir vos kaffebredele

Pour des bredeles encore plus savoureux, choisissez un café de qualité, corsé et parfumé – c'est le secret pour leur donner ce goût unique. Vous pouvez aussi ajouter une pointe de cannelle ou de cardamome pour accentuer les notes chaleureuses et surprendre agréablement les papilles. Laissez parler votre créativité en variant les formes et en testant différentes décorations : vermicelles, glaçage, ou éclats de noisettes sont tout à fait bienvenus.

Variations ludiques autour du thème du café

Les kaffebredele se prêtent à toutes les envies gourmandes. Certains aiment les tremper dans un grand verre de lait chaud, d'autres préfèrent les grignoter sous un plaid devant une belle histoire de Noël en attendant le passage du père Noël. Il est aussi possible de glisser quelques grains de sel ou une pincée de cacao dans la pâte pour apporter de la profondeur au goût.

Dans un esprit tout aussi festif, il existe des variantes chocolatées qui raviront petits et grands. En remplaçant une partie de la farine par de la poudre de cacao, vous obtenez une gourmandise irrésistible – une vraie pluie d'étoiles sur votre table de fêtes ! Recette au chocolat façon bredeles ces biscuits peuvent accompagner les autres douceurs traditionnelles et éveiller la curiosité des gourmands.

Pour ceux qui souhaitent explorer davantage la magie du goût, il est possible de détourner la recette classique en jouant avec le cacao. Idée de sablés au cacao Vous obtiendrez de nouvelles saveurs, parfaites pour surprendre la famille et les amis sous le sapin illuminé.

Comment partager les kaffebredele ?

Il n'y a rien de plus joyeux que d'offrir une jolie boîte maison de kaffebredele à ses proches, ses voisins ou à ses amis. Ces biscuits sont aussi magnifiques pour décorer la table ou même à accrocher dans le sapin, en imaginant qu'ils serviront de petite colation pour le père Noël lors de sa tournée. Un simple ruban rouge, et la magie opère !

Préparer des bredeles, c'est faire entrer la fantaisie dans la maison et répandre un peu de bonheur, comme on sème des flocons dans le vent.

FAQ sur les kaffebredele et les bredeles au café

Voici les réponses aux questions les plus fréquentes pour mieux réussir et partager vos kaffebredele :

Peut-on préparer la pâte à kaffebredele à l’avance ?

Oui, il est tout à fait possible de préparer la pâte un jour avant la cuisson. Il suffit de bien la couvrir et de la conserver au réfrigérateur, ainsi elle sera prête à être étalée quand vous le souhaiterez. Ce repos supplémentaire permet même de renforcer les arômes de café !

Comment conserver les kaffebredele après cuisson ?

Les kaffebredele se conservent très bien dans une boîte en fer ou hermétique, à l’abri de la lumière et de l’humidité. Ils garderont toute leur tendresse et leur parfum pendant plusieurs jours, parfaits pour patienter jusqu’à l’arrivée du Père Noël.

Peut-on réaliser ces bredeles sans café ?

Bien sûr ! Ceux qui n’aiment pas le café ou qui veulent en proposer aux plus petits peuvent remplacer le café fort par du lait ou du chocolat chaud. Les bredeles garderont toute leur douceur et leur magie, à déguster en famille.

Que ce soit lors d’un atelier pâtisserie en famille, sous l’œil bienveillant des lutins du Père Noël, ou à l’occasion d’un goûter chaleureux, les kaffebredele resteront le symbole savoureux de tous les Noëls réussis. La prochaine fois que vous sentirez le parfum du café dans la maison, pensez à y ajouter une pincée de féérie et quelques bredeles dorés pour faire pétiller les yeux des petits… et des grands !