Vanillekipferl : découvrez les bredeles de Noël à la vanille

Père Noël

Lorsqu'arrivent les premiers frimas et que les maisons se parent de décorations scintillantes, il est temps de préparer les douceurs traditionnelles qui font la réjouissance des petits et des grands. Parmi ces friandises stars du mois de décembre, les Vanillekipferl tiennent une place d'honneur sur les tables de fête. Ces petits croissants croquants et moelleux à la fois, délicatement parfumés à la vanille, sont un incontournable à réaliser en famille, dans la magie de Noël qui règne partout grâce au père Noël.

Vanillekipferl : bredeles de Noël à la vanille

Les Vanillekipferl font partie de la grande famille des bredeles – ces petits biscuits alsaciens préparés pour Noël. Leur forme en croissant, leur texture fondante et leur parfum subtil en font une gourmandise particulièrement appréciée au moment des fêtes. Riches en saveurs et en souvenirs, les Vanillekipferl sont souvent transmis de génération en génération comme un secret précieux.

La tradition veut que l'on glisse quelques Vanillekipferl dans une jolie boîte colorée pour les offrir ou les partager avec ses proches, dans la pure magie de Noël.

Recette De Bredeles De Noël À La Vanille (Vanillekipferl)

Voici comment préparer la recette classique des Vanillekipferl, parfaite pour un atelier pâtisserie à la maison :

• Vanillekipferl

• Préparation : 20 minutes

• Cuisson : 12 minutes

• Pour environ 30 biscuits

Tableau récapitulatif

Ingrédients	Quantité	Conseil
Farine	250 g	Type T45
Poudre d’amandes	100 g	Fines pour la texture
Beurre	200 g	Température ambiante
Sucre	80 g	Fin de préférence
Sucre vanillé	2 sachets	Naturel pour plus d’arôme
Pincée de sel	1	Pour relever les saveurs
Sucre glace	Pour saupoudrer	À la sortie du four

Instructions :

• Dans un grand saladier, mélange la farine, la poudre d’amandes, le sucre, le sucre vanillé et le sel.

• Ajoute le beurre coupé en petits morceaux puis travaille la pâte du bout des doigts jusqu’à obtenir une texture sableuse. Forme ensuite une boule et place-la au frais pendant 30 minutes.

• Prélève des petits morceaux de pâte, forme de petits croissants et dispose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

• Fais cuire environ 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Les Vanillekipferl doivent rester pâles !

• À la sortie du four, roule délicatement les biscuits encore tièdes dans du sucre glace parfumé à la vanille.

Tu peux personnaliser ta recette en ajoutant un soupçon de cannelle, un zeste de citron ou en variant les farines, pour un résultat toujours plus gourmand et original !

Les origines magiques des Vanillekipferl

Le mot Vanillekipferl signifie littéralement « croissant à la vanille ». Cette spécialité nous vient d’Europe centrale, notamment d’Autriche et d’Allemagne, mais elle a depuis conquis de nombreuses régions où la tradition des bredeles est vivace. La forme de croissant rappelerait le croissant de lune, symbole de lumière dans la nuit hivernale, ce qui explique

pourquoi on aime les confectionner sous le regard bienveillant du père Noël.

En Alsace, les enfants attendent avec impatience le moment où la maison se remplit du parfum sucré et chaleureux des biscuits qui cuisent. C'est une joie de préparer en famille ces petites douceurs tout en écoutant des chants de Noël et en imaginant le traîneau du père Noël passant dans le ciel.

Conseils pour réussir ses Vanillekipferl à coup sûr

Quelques astuces permettent de sublimer la saveur et la texture de ces petits croissants à la vanille :

• Utiliser un beurre de qualité pour un moelleux incomparable, qui fera toute la différence.

• Préférer une poudre d'amande fine : elle se mêle mieux à la farine, pour une texture irrésistible.

• Laisser reposer la pâte au frais, c'est le secret pour des biscuits qui gardent bien leur forme.

• Ne pas trop cuire : les Vanillekipferl doivent rester presque blancs, juste dorés sur les bords.

• Rouler dans le sucre glace parfumé tant que les biscuits sont tièdes, pour une couche douce et fondante très gourmande.

Pour varier les plaisirs, il existe de nombreuses autres recettes de bredeles, parfois marbrées au chocolat. Si tu adores la vanille mais que tu veux essayer une version plus originale, n'hésite pas à découvrir la version marbrée chocolat-vanille !

Comment conserver et offrir ses Vanillekipferl ?

Pour qu'ils gardent toute leur fraîcheur, place les Vanillekipferl dans une boîte en métal hermétique, loin des sources d'humidité. Ils se gardent ainsi plusieurs jours… s'ils ne sont pas dévorés avant ! Offrir des Vanillekipferl joliment emballés, c'est partager un peu de la magie de Noël avec ses amis, sa famille ou ses voisins, et faire plaisir à coup sûr.

Il existe une grande variété de biscuits typiques à cuisiner pendant la période de Noël, qui permettent d'alterner les saveurs et les formes. sablés au beurre pour Noël font aussi partie des douceurs incontournables à déposer sur la table ou à offrir, tout comme les Vanillekipferl, pour multiplier les gourmandises et les sourires.

Enfin, rien n'empêche de décorer ses Vanillekipferl avec quelques étoiles en sucre ou un soupçon de poudre d'or alimentaire pour les rendre encore plus féeriques. Ainsi, chaque biscuit devient une surprise, comme un cadeau trouvé au pied du sapin, et prolonge la magie que seul Noël sait créer !