Zimtsterne : comment réussir les bredeles de Noël à la cannelle

Père Noël

Quand l'hiver arrive et que les rues s'illuminent de mille feux, il y a une odeur qui apaise petits et grands : celle de la cannelle. Au cœur de cette féérie gourmande, les Zimtsterne, ou étoiles à la cannelle, occupent une place de choix sur toutes les tables festives. Ces petits biscuits d'origine alsacienne apportent avec eux la magie de Noël, évoquant aussitôt les souvenirs d'enfance, les chaussettes suspendues et le doux passage du Père Noël, qui existe bel et bien ! Préparez-vous à découvrir un monde de douceur, où chaque bouchée est une étoile dans le ciel de la gourmandise.

Zimtsterne : bredeles de Noël à la cannelle

Les Zimtsterne incarnent la tradition alsacienne et allemande des bredeles, ces biscuits de Noël colorés, partagés lors des veillées en famille. Leur forme d'étoile n'est pas un hasard, elle rappelle celles qui guident le Père Noël lors de sa tournée magique. Leur saveur épicée fait d'eux de véritables messagers de l’hiver.

“Goûter un Zimtsterne, c’est comme croquer dans un flocon de neige saupoudré de cannelle, doux et légèrement piquant, tout en sentant la chaleur d’un feu de cheminée.”

On raconte que dans chaque maison où on prépare les étoiles à la cannelle, le Père Noël y laisse un peu plus de magie… C’est pourquoi les enfants prennent tant plaisir à participer à leur confection, les mains pleines de farine et les yeux brillants d’impatience.

Recette De Bredeles De Noël À La Cannelle (Zimtsterne)

Zimtsterne, les étoiles magiques à la cannelle

Pour fabriquer ces petites merveilles qui font briller la nuit de Noël, il ne faut pas d’ingrédients magiques, mais un peu de patience et beaucoup d’amour. Voici la liste des ingrédients, simples mais indispensables :

• 250 g de poudre d’amandes

• 2 blancs d’œufs

• 200 g de sucre glace

• 2 cuillères à soupe de cannelle en poudre

• 1 cuillère à soupe de jus de citron

• Un peu de sucre glace pour le plan de travail

Zimtsterne : comment réussir les bredeles de Noël à la cannelle

Père Noël

Tableau récapitulatif

Ingrédient	Quantité	Astuce
Poudre d’amandes	250 g	Préférence pour la poudre extra-fine
Blancs d’œufs	2	Tempérés pour mieux monter en neige
Sucre glace	200 g	Pour un glaçage parfait
Cannelle en poudre	2 c. à soupe	Indispensable pour la saveur
Jus de citron	1 c. à soupe	Pour une pointe de fraîcheur

Étapes de la recette :

• Montez les blancs d’œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporez doucement le sucre glace et le jus de citron jusqu’à ce que la préparation devienne bien lisse.

• Réservez trois cuillères de cette préparation pour le glaçage.

• Ajoutez la poudre d’amandes et la cannelle aux blancs d’œufs, puis mélangez jusqu’à obtenir une pâte homogène.

• Étalez la pâte sur un plan de travail saupoudré de sucre glace sur une épaisseur d’environ 1 cm. Détaillez des étoiles à l’aide d’un emporte-pièce.

• Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et nappez-les du glaçage réservé.

• Faites cuire 8 à 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C (th.6), sans laisser dorer le glaçage.

Pour ceux qui adorent donner à leur table un air de conte enchanté, la Recette d'étoiles glacées au sucre s’accorde parfaitement avec les traditions de l’hiver. Recette d'étoiles glacées au sucre Décorer vos bredeles de jolis glaçages est aussi amusant que de recevoir des cadeaux à Noël !

Petits secrets pour des Zimtsterne réussis

Un Zimtsterne réussi, c’est avant tout une étoile bien moelleuse, à la saveur prononcée de cannelle et à la surface blanche comme la neige fraîche. Laissez reposer la pâte pour des biscuits encore plus tendres, et amusez-vous à varier les formes si le cœur vous en dit !

Tradition, partage et magie autour des Zimtsterne

Zimtsterne : comment réussir les bredeles de Noël à la cannelle

Père Noël

Offrir ou partager des Zimtsterne pendant les fêtes, c'est comme disséminer une pluie d'étoiles dans les cœurs. Ces biscuits ne sont pas seulement délicieux, ils racontent une histoire : celle de l'attente joyeuse du passage du Père Noël et du bonheur simple de préparer, en famille, des douceurs que l'on dévore ensemble à la lumière des guirlandes.

La cannelle, épice au parfum envoûtant, transforme la cuisine en atelier du Père Noël. Sur la table, les étoiles dorées voisinent avec les bougies, tandis que la neige tombe doucement dehors. C'est dans cette ambiance que les traditions se transmettent, un Zimtsterne à la fois.

Si vous souhaitez explorer d'autres saveurs, les sablés de Noël sont de délicieuses alternatives, à personnaliser selon ses envies. Les sablés de Noël aux épices se marient très bien avec les étoiles à la cannelle, pour encore plus de plaisir lors des goûters et des échanges de gourmandises !

FAQ sur les étoiles à la cannelle : tout savoir sur les

Voici une FAQ pour répondre à toutes les questions que petits et grands peuvent se poser sur les Zimtsterne, ces bredeles enchanteurs de Noël.

Quels sont les ingrédients principaux des Zimtsterne ?

Les Zimtsterne nécessitent principalement de la poudre d'amandes, des blancs d'œufs, du sucre glace et bien sûr beaucoup de cannelle pour une saveur inoubliable.

Peut-on préparer la pâte des étoiles à la cannelle à l'avance ?

Oui, il est conseillé de laisser reposer la pâte quelques heures au réfrigérateur pour qu'elle soit plus facile à travailler et que les saveurs se développent.

Comment obtenir un glaçage bien blanc et brillant ?

Le secret d'un glaçage réussi, c'est de bien battre les blancs d'œufs avec le sucre glace et d'étaler délicatement la préparation avant la cuisson, sans jamais la laisser brunir.

Faut-il obligatoirement un emporte-pièce étoile ?

La forme d'étoile est la plus traditionnelle, mais vous pouvez utiliser d'autres formes amusantes pour varier la présentation de vos biscuits.

Combien de temps se conservent les Zimtsterne ?

Ces bredeles se conservent facilement une semaine dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité et de la lumière.

Les enfants peuvent-ils aider à préparer les Zimtsterne ?

Bien sûr ! Préparer ces biscuits ensemble est une activité joyeuse qui permet aux enfants de

participer à la magie de Noël et d’attendre avec bonheur la visite du Père Noël.

Peut-on varier les épices dans la recette ?

La cannelle est la reine de cette recette, mais rien n’empêche d’ajouter une pointe de muscade ou de cardamome, pour une touche encore plus féerique.

Entre deux fournées d’étoiles, rien n’est plus merveilleux que de s’installer près du sapin, déguster ces biscuits dorés avec un chocolat chaud, et guetter le tintement magique du traîneau du Père Noël dans la nuit étoilée.