

L'ALBERTO

MAG

N°SPECIAL  
JANVIER

2019

**Semaine**  
**Franco-**  
**Allemande**



**Numero bilingue**

**Recettes**

## Sommaire

<b>APFELSTRUDEL</b>	<b>p.3</b>
<b>PETITES MERINGUES LÉGÈRES</b>	<b>p.7</b>
<b><i>Mokka-Schichttorte</i></b>	<b>p.9</b>
<b>Zimtwaffeln</b>	<b>p.11</b>
<b>Linzeraugen</b>	<b>p.12</b>

# APFELSTRUDEL

Cette recette vous aidera à créer un magnifique Strudel aux pommes au goût délicieux.



## Ingrédients pour 5 personnes

1	Paquet	Pâte feuilletée fraîche
200	g	Pommes
Un demi		Citron
1	Cuillère à soupe	Sucre glace
Une demie	Cuillère à café	Sucre vanillé
1		) uf
70	g	Chapelure
50	g	Beurre
30	g	Raisins secs
20	g	Noix hachées
30	g	Sucre cristal
0.25	Cuillère à café	Cannelle

## Temps

45 min. temps total

20 min. temps de préparation

25 min. temps de cuisson

## Préparation

1. Lavez les pommes, épluchez-les, évidez-les et coupez-les. Coupez les en huit morceaux et arrosez de jus de citron.



2. Mélangez ensuite le sucre en poudre avec beaucoup de cannelle.
3. Fouettez l'œuf et diluez le avec de l'eau.



4. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la chapelure, le sucre vanillé et le sucre glace, puis faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Mélangez 1/3 avec les pommes, les noix hachées et les raisins secs.



5. Déroulez la pâte feuilletée avec le papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie.
6. Saupoudrez le reste de la chapelure sur le tiers central de la pâte (en laissant environ 2 cm à gauche et à droite). Répartissez la garniture aux pommes dessus, puis saupoudrez du mélange de sucre à la cannelle.



7. Enduisez la pâte d'œuf dilué. Pliez la pâte à gauche et à droite à environ 2 cm de l'intérieur, puis en rabattre un tiers au milieu, enduisez cette surface de pâte avec de l'œuf dilué et y placer l'autre tiers. Appuyez fermement sur les extrémités et piquez plusieurs fois le haut du Strudel avec la fourchette.
8. Badigeonnez à nouveau le Strudel avec l'œuf dilué et faites cuire au four à hauteur moyenne pendant environ 25 minutes jusqu'à coloration dorée.



Valentin, Vincent, Mattia, Raphael



# APFELSTRUDEL

Dieses Rezept hilft Ihnen einen wunderbaren Apfelstrudel zu zaubern, der einfach umwerfend schmeckt.

## Zutaten für 5 Portionen

1	Pk	frischer Blätterteig
200	g	<a href="#">säuerliche Äpfel</a>
0.5	Stk	Zitrone, Saft
0.125	l	<a href="#">Schlagobers</a>
1	EL	<a href="#">Staubzucker</a>
0.5	TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
1	Stk	<a href="#">Ei zum Bestreichen</a>
70	g	Semmelbrösel
50	g	<a href="#">Butter</a>
30	g	Rosinen
20	g	Walnüsse grob gehackt
30	g	<a href="#">Kristallzucker</a>
0.25	TL	<a href="#">Zimt</a>

## Zeit

45 min. Gesamtzeit

20 min. Zubereitungszeit

25 min. Kochzeit

## Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und achteln. Die Achtelstücke nochmals halbieren und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Danach den Kristallzucker mit reichlich Zimt vermengen.
3. Das Ei verquirlen und mit Wasser verdünnen.
4. Butter in einer Pfanne zerlassen, Semmelbrösel, Vanillezucker und Staubzucker begeben und goldbraun rösten. Davon 1/3 mit den Äpfeln, den gehackten Nüssen und den Rosinen vermischen.
5. Den fertigen Blätterteig mit dem Backpapier auf dem Backblech entrollen.
6. Den Rest der Zucker-Brösel auf das mittlere Drittel des Teiges streuen (links und rechts etwa 2 cm aussparen). Die Apfelfülle darüber verteilen und danach mit dem Zimt-Kristallzucker-Gemisch bestreuen.
7. Den Teigrand mit verdünntem Ei bestreichen. Den Teig zuerst links und rechts zirka 2 cm nach innen einschlagen, danach ein Drittel über das mittlere schlagen, diese Teigfläche mit verdünntem Ei bestreichen und das andere Drittel darüber legen. Die Enden gut andrücken und die Strudel-Oberseite mehrmals mit der Gabel einstechen.
8. Den Strudel nochmal mit verdünntem Ei bestreichen und im Backrohr auf mittlerer Höhe ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Valentin, Vincent, Mattia, Raphael

## PETITES MERINGUES LÉGÈRES

Les biscuits de Noël comme les délicieuses petites meringues légères, conviennent même aux débutants en cuisine.



INGRÉDIENTS pour 6 personnes :

3 Blancs d'œufs

200 g Sucre glace

1 cuillère à soupe Sucre vanillé

Sel

PRÉPARATION :

1. Pour commencer, monter en neige les blancs d'œufs, après y avoir ajouté une pincée de sel, jusqu'à avoir une consistance ferme, ajoutez y le sucre glace. Faites bouillir de l'eau dans une casserole et réduisez la température jusqu'à ce que l'eau soit juste chaude.

2. Placez le bol de blancs d'œufs sur la casserole et continuez à les battre 10 minutes. Retirez le bol et continuez de battre pendant 5 minutes à froid. Ajoutez 2-3 cuillères à soupe de sucre glace.

3. Remplissez une poche à douille de la pâte et si vous le souhaitez, formez des bâtons, des cœurs, des meringues etc,... sur une plaque de papier sulfurisé. À 100 degrés (maximum 110 degrés Celsius).

Décorées avec de la pâte à crumble ou des petites perles d'argent, les petites meringues légères attirent les regards.

Bonne dégustation !

Eva

## Windbusserl

Weihnachtskekse wie die leckeren Windbusserl sind sogar für Kochanfänger geeignet.

ZUTATEN für 6 personen :

3 Eiklar

200 g Staubzucker

Salz

ZUBEREITUNG :

1. Für die Windbusserl zuerst das Eiklar mit einer kleinen Prise Salz sehr steif schlagen, Staubzucker dazu mischen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, Temperatur reduzieren bis das Wasser nur noch dampft.

2. Die Schüssel mit Eischnee auf den Kochtopf stellen und über den Wasserdampf zirka 10 min. schlagen. Danach die Schüssel mit der Windbusserl Masse herunternehmen und weitere 5 Minuten kalt schlagen. Dann 2-3 EL Staubzucker einheben.

3. Die Masse in einen Dressiersack füllen und je nach Belieben in Stangerl, Herzerl, Busserl usw. auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Bei 100 Grad ( max. 110 Grad Celsius ) Heißluft trocknen.

Mit Streusel oder kleinen Silberperlen verziert, werden die Windbusserl zum Hingucker. Gut Verkostung !

Eva



## Mokka-Schichttorte



Le Mokka-Schichttorte ne se distingue pas seulement visuellement, mais surtout sur le plan gustatif. Cette recette est particulièrement bonne pour cela.

### **Ingrédients pour 8 personnes :**

200 g de farine lisse  
3 cuillères à café de levure chimique  
4 cuillères à soupe de cacao en poudre  
120 g de sucre cristallisé  
2 %ufs  
2 cuillères à soupe de sirop de betterave sucrière  
170 ml d'huile de maïs  
170 ml de lait

### **Ingrédients pour la crème :**

1 cuillère à soupe de café instantané  
1 cuillère à soupe d'eau (bouillante)  
320 ml de crème fouettée  
2 cuillères à soupe de sucre glace

### **Préparation :**

- 1 : Tout d'abord, la farine avec la levure et la poudre de cacao sont tamisées dans un grand bol et mélangées au sucre. Un puits est ensuite pressé au centre et des %ufs, du sirop, de l'huile et du lait sont ajoutés à ce puits. Tous les ingrédients sont progressivement transformés en une pâte lisse à l'aide d'un pétrin.
2. La pâte est versée dans un moule à charnière graissé. Le moule est placé dans le four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes. Le gâteau est ensuite laissé dans le moule pendant 5 minutes, puis déposé sur une grille à gâteau et laissé refroidir.
3. Pour la crème, dissoudre le café dans l'eau chaude, puis fouetter dans un bol avec la crème fouettée et le sucre glace. Le gâteau est coupé deux fois horizontalement.
4. Etalez la moitié de la crème moka sur le fond et posez-la l'une sur l'autre. Étendre le reste de la crème tout autour du gâteau.
- 5 : Servir

Yasmine et Laura

## Mokka-Schichttorte

Die Mokka-Schichttorte macht nicht nur optisch, sondern vor allem geschmacklich Eindruck. Dieses Rezept eignet sich besonders gut dafür

### Zutaten für 8 Portionen

220 g Mehl (glatt)  
3 TL Backpulver  
4 EL Kakaopulver  
120 g Kristallzucker  
2 St Eier  
k  
2 EL Zuckerrübensirup  
170 ml Maiskeimöl  
170 ml Milch

### Zutaten für die Creme

1 EL Instant-Kaffee  
1 EL Wasser (kochend)  
320 ml Schlagobers  
2 EL Staubzucker

### Zubereitung

9. Zuerst wird das Mehl mit dem Back- und Kakaopulver in eine große Schüssel gesiebt und mit dem Zucker gemischt. Danach wird eine Vertiefung in die Mitte gedrückt und Eier, Sirup, Öl und Milch werden in diese Vertiefung gegeben. Alle Zutaten werden mit einem Mixer nach und nach zu einem glatten Teig verarbeitet.
10. Der Teig wird in eine eingefettete Springform gefüllt. Die Form kommt für 40 Minuten in das auf 180°C vorgeheizte Backrohr. Anschließend wird der Kuchen für 5 Minuten in der Form gelassen und dann auf ein Kuchengitter gestürzt und auskühlen gelassen.
11. Für die Sahne wird der Kaffee im heißen Wasser aufgelöst, anschließend mit dem Schlagobers und dem Staubzucker in einer Schüssel steif geschlagen. Der Kuchen wird zweimal horizontal durchgeschnitten.
12. Die Böden werden nun mit der Hälfte der Mokkasahne bestrichen und aufeinandergesetzt. Mit der restlichen Creme wird die Torte rundherum bestrichen.
13. Servieren

Yasmine et Laura

## Zimtwaffeln

*Gaufres à la cannelle*



Ingrédients : ( pour 16 portions )

Zutaten : ( für 16 Portionen )

500g de beurre  
*500 g Butter*

500g sucre  
*500 g Zucker*

12 %ufs  
*12 Stk Eier*

4 cuillères à soupe de cannelle  
*4 EL Zimt*

1kg de farine  
*1000g Mehl*

600ml de lait  
*600ml Milch*

4 cuillères à café d'huile pour le gaufrier  
*4 TL Öl für das Waffeleisen*

1/ Pour les gaufres à la cannelle battez d'abord le beurre avec le lait, le sucre et les %ufs. Mélangez la farine à la cannelle et incorporer délicatement à la pâte.

*1/ Für die Zimtwaffeln zuerst Butter, Milch, Zucker und Eier schaumig rühren. Das Mehl mit dem Zimt vermengen und vorsichtigin den Teig einrühren.*

2/ Chauffer le gaufrier et le graisser. Pour une gaufre doré et croustillante mettre 3 cuillères a soupe de pâte pendant 5 minutes dans le gaufrier.

*2/Dazs waffeleisen erhitzen und mit Fett austreichen. Aus jeweils 3 Esslöffel Teig in 5 Minuten eine waffle goldbraun knuspring backen.*

Rose Gabriel Elias Olivier

# Linzer Augen

## Ingrédients :

- 300 g de farine
- 50 g de farine (pour la surface de travail)
- 120 g de sucre cristallin fin
- 150 g de noix (moulues)
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuillère à café de jus de citron
- 250 g de beurre (froid)
- 3 jaunes d'œufs
- 6 cuillères à soupe de sucre glace
- 150 g de gelée de framboise

## Préparation :

### Étape 1 :

-Pour les Linzer Augen mélangez la farine avec le sucre, les noix et le sel. Trancher la gousse de vanille, gratter la moelle et ajouter au mélange de farine le jus de citron et les jaunes d'œufs.

### Étape 2 :

-Couper le beurre en petits morceaux et l'ajouter petit à petit. Pétrir le tout pour obtenir une pâte lisse et l'envelopper du film alimentaire. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

### Étape 3 :

-Pendant ce temps, préchauffez le four à 175 ° C et posez les plaques de cuisson avec du papier sulfurisé. Étaler la farine sur la surface de travail et étaler la pâte.

### Étape 4 :

- Découpez d'environ 7 cm des trous dans la moitié de la pâte avec un emporte-pièce au milieu. Placez-les sur les plaques de cuisson et faites cuire au four pendant environ 12 minutes. Retirer et laisser refroidir.

### Étape 5 :

-Pendant ce temps, saupoudrez de sucre glace les biscuits perforés. Chauffez la gelée et répartissez-la sur les biscuits non perforés. Mettez les biscuits perforés dessus et appuyez légèrement. Laissez sécher et servir.



Janice, Lina, Rokiya

## Linzeraugen

Zutaten :

- 30 g Mehl
- 50 g Mehl (für die Arbeitsfläche)
- 120 g Feinkristallzucker
- 150 g Walnüsse (gemahlene)
- 1 Stk. Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 0.5 TL Zitronensaft
- 250 g Butter (kalte)
- 3 Stk. Eigelb
- 6 EL Staubzucker
- 150 g Himbeergelee

Zubereitung :

14. Für die Linzeraugen Mehl mit Zucker, Walnüssen und Salz mischen. Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit dem Zitronensaft und dem Eigelb zu der Mehl-Mischung geben.
15. Butter in kleine Stückchen schneiden und nach und nach untermengen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
16. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ausrollen.
17. Aus dem Teig ca. 7 cm große Taler ausstechen. Bei der Hälfte der Taler in der Mitte ein Loch ausstechen. Alle Taler auf die Backbleche legen und ca. 12 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
18. Währenddessen die Taler mit Loch in der Mitte mit Staubzucker bestreuen. Gelee erwärmen und auf die ungelochten Taler verteilen. Die gelochten Taler darauf setzen und leicht andrücken. Trocknen lassen und servieren.

Janice, Lina, Rokiya