

Праздник из духовки | La fête sortie du four

Author: Ольга Юркина, [Лозанна](#), 24.12.2009.



[© 2009 Editions Betty Bossi]

Сладкая выпечка – не только украшение рождественского стола, но и неотъемлемая часть подготовки к празднику. На Рождество в доме всегда вкусно пахнет печеньем!

Les biscuits de Noël ne sont pas uniquement une décoration de table, mais font partie inhérente de la préparation à la fête.

La fête sortie du four
Базельские мишки

200 г сахара
250 г молотого миндаля
2 ст.л. муки
корица
2 яичных белка, взбитых в крепкую пену
100 г дробленого черного шоколада (85%)
горячая кипяченая вода

В миске смешать сахар, миндаль, муку и корицу. Добавить белковую пену. В другую миску выложить кусочки шоколада и залить горячей водой. Оставить минуты на три. Аккуратно вылить лишнюю воду, оставив одну столовую ложку жидкости. Добавить шоколадную массу в тесто.

Раскатать тесто толщиной 1 см. Вырезать печенья формочкой (обычно в форме цветочка, как на картинке), каждый раз обмакивая их в сахарный песок.

Разложить печенье на противне, покрытом бумагой для выпекания, и оставить на 6 часов или на всю ночь.

Выпекать 5 минут в разогретой до 250 градусов духовке, на среднем уровне. Достать из духовки и охладить.

Зеркальца

Для теста:

250 г масла или маргарина растереть в миске. Добавить 125 г сахара для глазирования или сахарного песка, 2 ч.л. ванильного сахара, 1 щепотку соли, затем 1 слегка взбитый белок и 350 г муки. Замесить тесто и убрать в холодильник на некоторое время.

Охлажденное тесто оставить при комнатной температуре на 30 минут. Затем раскатать его толщиной примерно 2 мм. Стаканом вырезать кружочки 4-5 см диаметром (для мини-зеркалец – 2 см). На половине кружочков вырезать звездочку или геометрическую фигурку в серединке. Разложить кружочки печенья на противень, покрытый бумагой для выпекания, и поставить в холодильник на 15 минут. Выпекать 6-8 минут в духовке, разогретой до 200 градусов, на среднем уровне.

Начинка:

200 г желе из красной смородины или плодов фигового дерева, или варенье по вкусу (апельсиновое, абрикосовое, вишневое) разогреть в маленькой кастрюльке с небольшим количеством глазированного сахара, пока масса не станет однородной и тягучей. Разложить сладкое варенье на целые кружочки печенья. Кружочки с вырезами посыпать сахарной пудрой и накрыть половинки с вареньем. Зеркальца готовы.

Звездочки с корицей

3 яичных белка

1 щепотка соли

250 г сахара для глазировки

1,5 ст.л. корицы

350 г молотых миндальных орехов

0,5 ст.л кирша или другого ароматного крепкого алкоголя

Взбить яичные белки с солью до получения крепкой пены. Добавить сахар, предварительно отложив 6 столовых ложек (примерно 100 мл) для глазирования печенья (сахар для глазури поставить на время в холодильник). В белковую массу добавить корицу, молотый миндаль и кирш, замесить в однородное тесто.

Раскатать тесто шириной 1 см. Вырезать звездочки, каждый раз окуная формочку для вырезания в сахарный песок. Разложить звездочки на противне, покрытом бумагой для выпекания. Посыпать каждое печенье сахаром для глазирования и оставить при комнатной температуре на 6 часов или на всю ночь.

Выпекать около 5 минут в разогретой до 250 градусов духовке, на среднем уровне. Вынуть печенье и дать им подсохнуть.

Пряные шарики

250 г сахара, 1 щепотку соли и 2 свежих яйца взбивать в мисочке, пока смесь не станет белого цвета. Добавить 30 г мелко нарубленных апельсиновых или лимонных цукатов, 100 г тертого миндаля, $\frac{3}{4}$ ст. л. корицы, щепотку мускатного ореха, щепотку белого перца и молотой гвоздики. 250г муки смешать с 1 ч.л. сухих дрожжей и добавить в пряную смесь.

Слегка смазать руки сливочным маслом и скатать из теста шарики диаметром 2 см. Разложить шарики на противне, покрытом бумагой для выпекания. Оставить при комнатной температуре на 6 часов или на всю ночь.

Посыпать шарики сверху сахаром для глазирования. Выпекать 5 минут при температуре 220 градусов, на среднем уровне духовки.

Счастливого Рождества!

[праздники в швейцарии](#)

Source URL: <https://dev.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/prazdnik-iz-duhovki>