

# KLEINBRÖTCHEN



Kleinbrötchen © [Alsannuaire](#)

## Ingrédients :

### Pâte :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 3 jaunes d'oeuf
- 60 g de sucre

### Décoration :

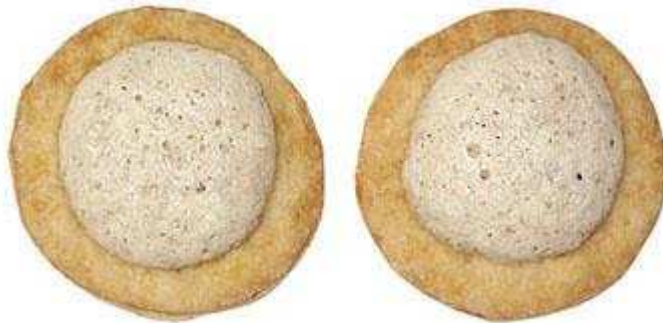
- 3 blancs d'œuf
- 125 g de sucre
- 125 g de noix moulues
- un peu de schnaps (Eau de vie)

## Préparation :

- La pâte ainsi que la décoration peuvent se préparer la veille.

Pour la pâte, mélanger au fur et à mesure tous les ingrédients. Travailler cette pâte, l'étendre avec le rouleau à pâtisserie et découper des galettes avec un petit verre trempé dans de la farine.

Pour la décoration, battre les blancs d'œuf en neige ferme. Ajouter le sucre, les noix moulues et le schnaps. Mélanger le tout et faire des petits tas sur les galettes ci-dessus. Disposer les galettes sur une tôle beurrée et faire cuire 10 à 15 mn four moyen (therm 5-6).



Kleinbrötchen © [Alsannuaire](#)