



Recette des Kichels

Par Ariane Zenker – septembre 2015

Préparation de la pâte à Kichels

Ingrédients

450g de farine
200g de margarine (ou beurre)
1 pincée de sel
100g de sucre
60g de poudre d'amande
90g d'huile
1 oeuf
20g d'eau froide

Préparation

Préchauffer son four à 180°C

A la main, ou à l'aide d'un batteur ou d'un robot, mélanger la farine, le sel et la margarine (ou beurre)

Bien mélanger

Ajouter le sucre et les amandes, l'huile et l'œuf

Bien mélanger le tout

Ajouter l'eau puis mélanger

Préparation des Kichels

Préparer une plaque de four avec une feuille de papier sulfurisé ou un tapis en silicone

Façonner les Kichels à la main: faire de petites boules

Avec l'index, créer un petit puits dans le Kichels et le remplir de sucre

Enfourner les Kichels et laisser cuire environ 25 minutes

On peut conserver les Kichels dans une boîte en métal