



Recette judéo-alsacienne

Les Zimmetkuche (biscuits à la cannelle)

Par Mireille Lang-Israël – décembre 2018

Ingrédients

- 250g de beurre
- 170g de sucre
 - 3 œufs
- 500g de farine
 - 1 citron
 - cannelle
 - sucre

Préparation

Dans un saladier, couper le beurre pommade en morceaux puis le mélanger avec le sucre.
Dans un second saladier, battre les 3 œufs jusqu'à ce qu'il blanchisse puis y ajouter les zestes d'un citron.

Mélanger le tout.

Dans le bol de farine, ajouter de la cannelle puis mélanger.
Ajouter la farine cannelle au premier mélange.
Mélanger puis pétrir la pâte à la main.

Beurrer la plaque dans laquelle on va déposer la pâte.
Bien étaler la pâte sur toute la plaque.
Saupoudrer le tout de cannelle et de sucre.

Pré-couper la pâte en losanges avant d'enfourner le tout environ 20 minutes dans un four à 180°C.
A la sortie du four, couper le gâteau.