

Strasbourg.eu
eurométropole

STRASBOURG
CAPITALE
DE NOËL
PARTAGEONS LA MAGIE

SECRETS DE BREDLE

Les lutins de Strasbourg
Capitale de Noël vous partagent
leurs recettes préférées





SI STRASBOURG CAPITALE DE NOËL M'ÉTAIT CONTÉE ?

Vous découvririez alors les coulisses d'un événement qui ne se joue – non pas un mois dans l'année – mais presque toute l'année. Du service des voies publiques au service de la propreté urbaine, en passant par celui de la police municipale ou encore des espaces verts et de nature, ce sont une multitude d'acteurs, à l'image des lutins de Noël, qui œuvrent pour que la magie soit au rendez-vous.

Aujourd'hui quatre d'entre eux ont accepté de nous en dire un peu plus sur leur métier et leur implication pour Strasbourg Capitale de Noël. Dans cette période de fête et de magie, ils ont surtout souhaité vous partager la recette de leur bredele préféré. Selon la tradition, les bredle sont des petits gâteaux confectionnés durant l'Avent, souvent entre amis ou en famille. Il en existe une grande variété, de quoi satisfaire les papilles de chacun !

Et maintenant à vos fourneaux !



DIE GESCHICHTE VON STRASBOURG CAPITALE DE NOËL

Wenn Sie einen Blick hinter die Kulissen werfen, werden Sie sehen, dass dieses Ereignis nicht nur einen Monat dauert, sondern die Stadt fast das gesamte Jahr über beschäftigt. Unzählige Angestellte im Straßenbauamt, bei der Stadtreinigung und der Stadtpolizei sowie im Umwelt- und Grünflächenamt sorgen wie fleißige Wichtel dafür, dass sich der Zauber der Weihnacht über die Stadt legt.

Vier dieser emsigen Helfer lassen uns heute hinter die Kulissen schauen, um uns mehr über ihre Arbeit und ihr Mitwirken an „Strasbourg Capitale de Noël“ zu erzählen. Doch wie es sich in der Vorweihnachtszeit gehört, wollten sie bei dieser Gelegenheit auch ihr Lieblingsrezept für „Bredle“ mit Ihnen teilen. So heißen im Elsass die Weihnachtsplätzchen, die traditionell in der Adventszeit am liebsten mit der Familie oder mit Freunden gebacken werden. Es gibt so viele verschiedene Bredle-Sorten, dass garantiert für jeden Geschmack etwas dabei ist!

Auf die Plätzchen, fertig, los!

THE STORY OF STRASBOURG CAPITALE DE NOËL

Go backstage for a unique view of an event that is not limited to a single month, but virtually covers the whole year. Encompassing street maintenance and cleaning, the municipal police department and employees in charge of green spaces and natural environments, a host of people work hard for the magic to operate, a bit like Santa's elves.

Today, four of them have agreed to tell us more about their job and their contribution to Strasbourg Capitale de Noël. During this festive and magical season, they were particularly anxious to share the recipe for their favorite bredle. Traditionally, bredle are cookies that are baked during the Advent, often with family and friends. There is a large variety of these goodies, so there is something for every taste!

Now, you could bake some yourself!



Spritzbredle



Temps de repos
Ruhezeit / Cooling time
1 h



Four à
Ofen auf / Oven at
180°



Cuisson
Backzeit / Cooking
10 mn



+
Farine
Mehl / Flour
450 g

+
Beurre
Butter / Butter
250 g

+
Sucre semoule
Zucker / Caster
sugar
250 g

+
Œufs
Eier / Eggs
2

+
Levure
chimique
Backpulver /
Baking powder
1 cuillère
à café

+
Poudre
d'amandes
Gemahlene
Mandeln /
Ground almonds
250 g



LE BREDELE PRÉFÉRÉ DE BERNARD.

Responsable des illuminations au service des voies publiques

« État des lieux des décors, réparations... La période des illuminations débute dès le printemps ! Nous définissons ensuite les emplacements des décors et sillonnons la ville à partir du mois d'octobre pour les mettre en place. Cela ne s'arrête pas là puisque nous assurons tout au long de l'événement le bon fonctionnement des décorations. La saison se termine par la dépose des illuminations à partir de janvier. »

RECETTE

1. Dans un saladier, mélangez le beurre tempéré, le sucre et les œufs. Ajoutez la farine tamisée, la poudre d'amandes et la levure au mélange jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
2. Laissez-la reposer dans un film alimentaire, au frais, durant environ 1 heure.
3. Une fois récupérée, détendez légèrement la pâte. À l'aide d'une douille, formez les spritzbredle, coupez des petits tronçons que vous déposerez sur du papier sulfurisé.
4. Préchauffez votre four et laissez cuire environ 10 minutes. Disposez vos gâteaux sur une grille et laissez refroidir. Bonne dégustation !

REZEPT

1. In einer Schüssel die weiche Butter, den Zucker und die Eier vermischen. Das gesiebte Mehl, die Mandeln und das Backpulver hinzufügen, bis ein homogener Teig entsteht.
2. Für etwa 1 Stunde in Frischhaltefolie gewickelt an einem kühlen Ort ruhen lassen.
3. Den Teig anschließend leicht lockern. Mithilfe einer Spritztüte die Spritzbredle formen und in kleine Stücke schneiden. Auf Backpapier legen.
4. Ofen vorheizen und das Gebäck etwa 10 Minuten backen. Die Kekse auf ein Rost legen und abkühlen lassen. Das Beste zum Schluss ... Guten Appetit!

RECIPE

1. Mix the softened butter, sugar and eggs in a bowl. Add the sifted flour, the ground almonds and the baking powder and mix until the dough is an even texture.
2. Cover with cling film and chill for around an hour.
3. Remove from the refrigerator and gently stretch the dough. Use a pastry bag to pipe the spritzbredle, cut into small sections and place on greaseproof paper.
4. Preheat your oven and bake for around 10 minutes. Place the cooked cakes on a rack and leave to cool. And the best bit is yet to come ... Bon appetit !



Butterbredle



Temps de repos
Ruhezeit / Cooling time
2 h



Four à
Ofen auf / Oven at
180°



Cuisson
Backzeit / Cooking
10 - 15 mn



+
Farine
Mehl / Flour
250 g

+
Beurre
Butter / Butter
125 g

+
Sucre
Zucker / Sugar
125 g

+
Jaunes d'œufs
Eigelb / Egg
yolks
3
(+1 pour la dorure)

+
Levure
chimique
Backpulver /
Baking powder
1 cuillère à café

+
Sucre vanillé
Vanillezucker /
Vanilla sugar
1 sachet



LE BREDELE PRÉFÉRÉ DE NADIA. Policière municipale

« Nos actions sont nombreuses pour assurer le bon déroulement des fêtes de fin d'année : contrôle des entrées et sorties de la Grande-Île, gestion des macarons d'accès, patrouilles au sein du marché de Noël, mises en fourrière des véhicules stationnés dans la zone sécurisée. Nous nous relayons entre collègues, de jour comme de nuit, pour veiller à la sécurité de l'événement. »

RECETTE

- Mélangez** beurre, sucre, sucre vanillé, et une pincée de sel ; puis les jaunes d'œuf, la farine tamisée et la levure. Pétrissez pour obtenir une texture sablée.
- Formez** une boule et laissez-la reposer 2 heures dans un film alimentaire.
- Préchauffez** le four à 180°. Pendant ce temps, étendez la pâte (environ 4mm d'épaisseur) et utilisez un emporte-pièce de la forme souhaitée.
- Déposez les** bredle sur un papier badigeonnez-les à l'aide du jaune d'œuf restant.
- Enfournez-les** pendant 10 à 15 minutes et enfin, laissez-les refroidir sur une grille. Vos jolis gâteaux sont prêts à être dégustés !

REZEPT

- Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen; dann die Eigelb, das gesiebte Mehl und das Backpulver zugeben. Kneten, bis ein Mürbeteig entsteht.
- Zu einer Kugel formen und diese 2 Stunden in Frischhaltefolie ruhen lassen.
- Backofen auf 180° C vorheizen. Währenddessen den Teig ausrollen (etwa 4 mm dick) und mit Plätzchen-Ausstechern die gewünschten Formen ausstechen.
- Die Bredle auf Backpapier legen und mit dem verbliebenen Eigelb bestreichen.
- 10 bis 15 Minuten im Ofen backen, anschließend auf einem Rost abkühlen lassen. Sie können Ihre leckeren Kekse jetzt probieren !

RECIPE

- Mix the butter, sugar, vanilla sugar and salt together, followed by the egg yolks, sifted flour and baking powder. Knead until it is a sandy texture
- Shape into a ball, wrap in cling film and leave to rest for two hours.
- Preheat the oven to 180°C. As it is heating, roll the dough out to a thickness of around 4mm and use a cookie cutter to cut the shapes you want
- Place the bredle biscuits on greaseproof paper and brush with the remaining egg yolk
- Bake in the oven for 10-15 minutes then leave on a rack to cool. Your beautiful biscuits are ready to enjoy !



Zimtsterne



Temps de repos
Ruhezeit / Cooling time
12 h



Four à
Ofen auf / Oven at
240°



Cuisson
Backzeit / Cooking
5 mn



+
Poudre d'amandes
Gemahlene Mandeln /
Ground almonds
275 g

+
Sucre glace
Puderzucker /
Icing sugar
250 g

+
Blancs d'œufs
Eiweiß / Egg
whites
2

+
Cannelle
Zimt /
Cinnamon
15 g

+
Citron
Zitrone / Lemon
1

+
Sucre cristallisé
Kristallzucker /
Granulated
sugar



LE BREDELE PRÉFÉRÉ DE TIMOTHÉE.

Adjoint au chef de production dans les serres de l'Orangerie au service des espaces verts et de nature

« Mon quotidien pour Strasbourg Capitale de Noël est de réceptionner des sapins et branchages, de préparer les décors en amont avec les fleuristes, de gérer le chargement de tous les matériaux et matériels nécessaires à la création des îlots paysagers de Noël qui subliment la ville. »

RECETTE

1. **Battez les blancs d'œuf en neige puis incorporez le sucre glace. Pour le glaçage final, mettez de côté 3 grosses cuillères. Dans les blancs restants, ajoutez les amandes, la cannelle, 2 cuillères à soupe de jus de citron.**
2. **Formez une boule, saupoudrez le plan de travail de sucre cristallisé et étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur environ. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez des étoiles.**
3. **Disposez-les sur du papier sulfurisé et glacez-les avec la préparation réservée à cet effet. Laissez sécher vos petits gâteaux dans un endroit sec pendant une douzaine d'heures.**
4. **Préchauffez votre four et introduisez-y vos bredle pendant 5 minutes. À leur sortie du four, le glaçage doit toujours être blanc et la pâte moelleuse. Laissez-les refroidir sur une grille, il ne vous reste plus qu'à les dévorer !**

REZEPT

1. Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker langsam untermischen. Für die abschließende Glasur 3 große Löffel dieser Masse beiseite stellen. Zum restlichen Eiweiß die Mandeln, den Zimt und 2 EL Zitronensaft hinzugeben.
2. Eine Kugel formen, die Arbeitsplatte mit Kristallzucker bestreuen und den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Mithilfe einer Ausstechform die Sterne ausstechen.
3. Die Sterne auf Backpapier legen und mit der beiseite gestellten Masse glasieren. Die Plätzchen an einem trockenen Ort für etwa 12 Stunden trocknen lassen.
4. Den Ofen vorheizen und die Zimtsterne 5 Minuten backen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, muss die Glasur immer noch weiß und der Teig saftig sein!

RECIPE

1. Beat the egg whites until they form stiff peaks, then fold in the icing sugar. Set aside three large spoonfuls of this mixture for the final icing. Add the almonds, cinnamon and two tablespoons of lemon juice to the remaining egg whites.
2. Shape into a ball, sprinkle your working surface with granulated sugar, and spread the mixture out to a thickness of around 1cm. Cut into star shapes using a cookie cutter.
3. Place on greaseproof paper and ice with the mixture set aside. Leave your cakes to set in a dry place for about twelve hours.
4. Preheat your oven and bake for five minutes. The icing should still be white and the cakes soft when you take them out of the oven. Leave to cool on a rack, then sit back and enjoy !



Boules de neige



Temps de repos
Ruhezeit / Cooling time
3 h



Four à
Ofen auf / Oven at
150°



Cuisson
Backzeit / Cooking
20 mn



+
Sucre
Zucker / Sugar
200 g

+
Poudre
d'amandes
Gemahlene
Mandeln /
Ground almonds
250 g

+
Pépites
de chocolat
Schokoladen-
stückchen /
Chocolate chips
125 g

+
Farine
Mehl / Flour
25 g

+
Œufs
Eier / Eggs
2

+
Cannelle
Zimt /
Cinnamon
1 cuillère
à café

+
Sucre glace
Puderzucker /
Icing sugar
5 cuillères
à soupe



LE BREDELE PRÉFÉRÉ DE PATRICIA, Responsable de la section d'intervention centralisée au service de la propreté urbaine



« Mon rôle est d'assurer la propreté du centre-ville au quotidien et lors de manifestations exceptionnelles telles que le marché de Noël. Concilier l'état de propreté et l'augmentation des déchets : un challenge difficile que mon équipe et moi-même aimons relever ! Pour y parvenir, nous réfléchissons en amont avec mon équipe afin d'organiser au mieux nos actions en matière de propreté et de collecte des déchets. »

RECETTE

1. Mélangez les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse. Ajoutez amandes, pépites de chocolat, cannelle, et farine pour parvenir à une pâte malléable.
2. Réalisez des petites boules de la taille d'une noix que vous roulez dans le sucre glace ; réservez sur une grille et laissez sécher 3 heures minimum avant de les déposer sur du papier sulfurisé.
3. Préchauffez le four puis enfournez une vingtaine de minutes. A la sortie, les boules de neige devront avoir un aspect fendillé et rester souple à l'intérieur. Laissez refroidir et saupoudrez le tout de sucre glace pour que vos bredle ressemblent à de vraies boules de neige !

REZEPT

1. Die Eier und den Zucker vermischen, bis eine schaumige Masse entsteht. Mandeln, Schokoladenstückchen, Zimt und Mehl hinzufügen, um eine formbare Masse zu erhalten.
2. Kleine Kugeln in der Größe einer Walnuss formen und in Puderzucker wälzen; auf ein Rost legen und mindestens 3 Stunden trocknen lassen, bevor die Kugeln auf das Backpapier gelegt werden.
3. Den Ofen für eine Backzeit von etwa 20 Minuten vorheizen. Beim Herausnehmen sollten die Schneebälle eine rissige Oberfläche haben und im Inneren noch weich sein. Auf einem Rost abkühlen lassen. Wenn Sie möchten, können Sie das Gebäck mit Puderzucker bestäuben, damit Ihre Kekse wie echte Schneebälle aussehen!

RECIPE

1. Mix the eggs and sugar together until they are a foamy consistency. Add the almonds, chocolate chips, cinnamon and flour to create a supple dough.
2. Shape into nut-sized balls and roll them in granulated sugar. Place on a rack and leave to set for at least three hours before transferring to greaseproof paper.
3. Preheat the oven and bake for around 20 minutes. When removed from the oven, the snowballs should have visible cracks on the outside but still be soft on the inside. Leave on a rack to cool. If you wish, you can sprinkle your bredle with icing sugar to make them look like real snowballs.



Strasbourg.eu
eurométropole

STRASBOURG
CAPITALE
DE NOËL
PARTAGEONS LA MAGIE



noel.strasbourg.eu

