

Fare i biscotti - nella Pasticceria Natalizia



Biscotti e ricette: nella pasticceria natalizia ci sono tante prelibatezze...

Tutti gli anni il periodo dell' Avvento inizia sulle note della famosa canzone natalizia di Rolf Zuckowski „In der Weihnachtsbäckerei“....

In questo periodo i miei piccoli mi chiedono continuamente: „Mamma quando facciamo i biscotti?“ Ogni anno non vedono l' ora che gli rispondo „Oggi è arrivato il grande giorno!“ Per esperienza, per fare i biscotti in casa bisogna avere tempo a disposizione, in modo da ottenere anche ottimi risultati.



Ogni anno non vedono l' ora che gli rispondo „Oggi è arrivato il grande giorno!“ Per esperienza, per fare i biscotti in casa bisogna avere tempo a disposizione, in modo da ottenere anche ottimi risultati.

Ci sono tantissime varietà di ricette. I miei bambini decidono le ricette da fare, poiché i biscotti devono piacere a loro.

Sul vassoio dei biscotti non devono mai mancare le „Vanillekipferl „(cornetti alla vaniglia) e i „Linzer Augen“ (occhi di bue alla marmellata)

Consiglio di preparare la doppia razione degli ingredienti per ogni ricetta, Chi vuole già iniziare a ritagliare le forme, la pasta deve essere preparata la sera prima. Altrimenti l' impasto deve riposare per circa due ore.

Cornetti alla vaniglia

250 g di farina
70 g zucchero a velo
200 g margarina
100 g nocciole o mandorle
Zucchero vanigliato



Si impasta la margarina, lo zucchero a velo, le nocciole e la farina. Si avvolge l' impasto in una pellicola e si lascia riposare per un po'.

Si riscalda il forno a 180°C. Nel frattempo si taglia la pasta in pezzi grandi come delle noci, con le mani si arrotola la pasta fino a farla diventare in rotololini che poi prenderanno la forma di cornetti. Una volta presa la forma desiderata, si stendono sul piatto del forno coperto da carta da forno e si infornano per ca. 15 minuti. Infine tolti dal forno si cospargono con zucchero a velo e zucchero vanigliato.

Occhi di bue

50 g zucchero
100 g burro
150 g farina
Marmellata
1 cucchiaino di Rum
1 tuorlo d' uovo e zucchero vanigliato



Si impasta la farina con il burro, lo zucchero a velo e il tuorlo d' uovo, fino a farla diventare pasta frolla. Si lascia riposare l' impasto per circa due ore. Far riscaldare il forno ad aria calda a 170 °C. Stendere la pasta su un piano cosperso di farina. Si ritaglia la pasta in cerchi, su una delle due metà si fanno tre buchi. Si mettono i biscotti nel forno già riscaldato per ca. dieci minuti. Nel frattempo si mescola la marmellata al rum. La parte dei biscotti non bucati si cosparge di marmellata.

La parte bucati dei biscotti, invece, si cosparge da zucchero a velo e si unisce con quella cosparsa da marmellata. Se rimane della pasta frolla, non gettatela. Si possono ancora creare dei biscotti di tante forme diverse, e si possono farcire con cioccolato o confettini di zucchero.



Durante la preparazione i bambini si divertono ad assaggiare ogni tanto un biscotto. Ma la cosa importante per loro è che alla vigilia di Natale i biscotti si trovano sotto l' albero e così Babbo Natale può mettersi in forze per proseguire la lunga notte di lavoro.

Buon divertimento a tutti!

Si consiglia: se non avete la giusta ispirazione a creare i biscotti di Natale, allora vale la pena visitare [l' Avvento a Mayrhofen](#). Melodie musicali, profumi e un ambiente originale vi aspettano nel bosco a Mayrhofen.