**Gâteaux « à la souabe** »

250 gr de beurre

1 œuf

250 gr de sucre

15 gr de cannelle

1 citron (jus et zestes) ou un verre de schnaps

375 gr de farine

 Travailler tous les ingrédients ensemble. Le beurre peut être ramolli, mais pas trop. Mettre l’œuf et le citron à la fin pour bien rassembler la pâte et faire une boule.

 Faire la pâte la veille et la laisser reposer au frigo jusqu’au lendemain.

Faire des formes à l’emporte-pièces.

Badigeonner avec du jaune d’œuf (avec un peu de lait, mais pas trop)

Faire cuire 10, 12’ four à 180.

Bien surveiller la cuisson afin que les gâteaux ne brûlent pas.

Les laisser refroidir sur une grille ou autre avant de les ranger dans les boîtes.