

Honingijs, hazelnootsoesjes en geluk koekjes

Datum: 08-12-2014
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Honingijs:

- 2 vanillestokje
- 4 dl slagroom
- 6 dl volle melk
- 100 g witte basterdsuiker
- 8 eierdooiers
- 6 eetl. vloeibare honing

Soesjes:

- 50 g boter (in blokjes)
- 50 g bloem
- 2 eieren
- 125 ml slagroom
- 2 eetl. suiker
- 100 g hazelnoten
- 8 eetl. hazelnootpasta

Gelukskoekjes:

- 40 g boter
- 2 eiwit
- 70 g poedersuiker
- 70 g bloem (gezeefd)

Bereidingswijze:

Honingijs:

Vanillestokje in lengte opensnijden. In pan met dikke bodem slagroom, melk, suiker en vanillestokje op laag vuur aan de kook brengen. Eierdooiers schuimig kloppen. Vanillestokje verwijderen, met mesje merg uit stokje schrapen en door mengsel roeren. Slagroom al roerend door eierdooiers mengen. Saus in pan schenken en al roerend tegen kookpunt aan brengen tot crème dikker begint te worden. Honing erdoor roeren, in diepvriesbak schenken en in ca. 30 minuten laten afkoelen tot kamertemperatuur, af en toe doorroeren. In diepvries (of ijsmachine) mengsel in ca. 6 uur (of ca. 30 minuten) laten bevriezen, elk uur ijskristallen van wand schrapen en ijs doorroeren.

Soesjes:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng in een pan 100 ml water met een mespunt zout aan de kook. Voeg de boter toe en laat deze smelten. Voeg in één keer de bloem toe en roer alles met een houten lepel flink door tot er een deegbal ontstaat die loslaat van de pan. Neem de pan van het vuur en roer de eieren door het deeg. Blijf roeren tot het deeg glad is en glanst. Schep met een natte lepel 12 kleine bergjes beslag op een met bakpapier bekleed bakblik. Bak de soesjes in de oven in 15-20 minuten goudbruin en gaar. Laat ze op een rooster afkoelen. Hazelnoten grof hakken, in droge koekenpan kort roosteren en in diep bord laten afkoelen. Bovenkant en zijkant van soesjes dik met pasta besmeren. Soesjes in gehakte noten dopen. Soesjes over vier borden verdelen en bol ijs erbij scheppen

Gelukskoekjes:

Smelt de boter. Klop in een kom met een garde het eiwit met de poedersuiker. Voeg de bloem in 3 delen toe, al kloppend. Doe de boter en de rest van de rasp erbij en roer door. Zet afgedekt 30 minuten in de koelkast. Schrijf op 12 strookjes papier van 8 bij 1 1/2 cm een spreuk en rol ze op.

Verwarm de oven voor op 190 graden. Bedek een bakplaat met bakpapier. Schep er 1 theelepel beslag op en strijk het uit tot een cirkel van 6 cm. Maak zo 4 cirkels. Bak de koekjes ca. 6 minuten. Nu snel handelen. Haal een koekje met het paletmes van het bakpapier en leg er een spreuk op. Vouw het koekje dubbel en vouw de uiteinden naar elkaar toe. Knijp de onderkant dicht, zodat er een hoorntje ontstaat.