Ozosnel-prikkers/ Ozosnel - skewers



Boodschappenlijstje
2 eetlepels gouden siroop (of honing)
60 gram kristalsuiker
50 gram zachte boter
3 eetlepels slagroom
1 theelepel peperkoekkruiden
175 gram bloem, plus extra om te bestrooien
½ theelepel baksoda

Decoratie:
een reep witte chocolade
een blokje pure chocolade
Ook nodig:
satéstokjes
Optioneel:
mandarijnen
druiven

Zo maak je Ozosnel
Verwarm de gouden siroop, suiker en boter in een middelgrote pan op middelhoog vuur.
Roer tot het mengsel warm is en de suiker volledig is opgelost.
Neem de pan van het vuur en voeg de room en specerijen toe.
Voeg de bloem en baksoda toe en roer tot een los mengsel ontstaat.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat en stort het mengsel erop.
Dek het af met een ander vel bakpapier en druk het deeg lichtjes plat.
Laat het deeg 2-3 uur afkoelen in de ijskast, daarna zou het een dik deeg moeten zijn.

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Neem het deeg uit de ijskast en bestrooi een werkblad met bloem.
Rol het deeg uit tussen de vellen bakpapier tot een dikte van ½ cm.
(De koekjes mogen tijdens het bakken maar een beetje rijzen en moeten lekker knapperig zijn.)

Gebruik een met bloem bestrooid koekjesvormpje naar keuze om de koekjes uit te steken.
Leg ze op de beklede bakplaat, er kunnen 2 platen nodig zijn als ze niet allemaal op 1 passen.
Restjes deeg kunnen opnieuw worden gekneed, uitgerold en uitgestoken.
Bak de koekjes 8-10 minuten tot ze aan de zijkant mooi bruin zijn en in het midden iets lichter.

TIP! Als je de koekjes ook op prikkers wil steken, prik dan direct na het bakken een klein gaatje in de buik van elk paardje en leg ze op een rooster om af te koelen.
Als de koekjes afgekoeld zijn, kun je het stokje erin steken met wat gesmolten chocolade.
Als de chocolade hard geworden is zit Ozosnel goed vast!

Smelt de witte chocolade en doop de paardjes erin, laat de chocolade helemaal harden.
Druk dan een oogje van gesmolten pure chocolade op de paardjes.
Gebruik de rest om de stokjes in te dopen. (met de scherpe punt er afgeknipt!).
Steek nu de stokjes in de paardjes, als de chocolade droog is zitten ze goed vast.
Voor het serveren steken wij onder de paardjes eerst nog wat fruit aan de stokjes.

Bewaar de koekjes in een luchtdichte verpakking zodat ze knapperig blijven

Ozosnel-prikkers/ Ozosnel - skewers



Shopping list
2 tablespoons golden syrup
60g caster sugar
50g soft butter
3 tablespoons double cream
1 teaspoon gingerbread spice
175g plain flour, plus extra for dusting
½ teaspoon bicarbonate of soda

To serve
A bar white chocolate
A small cube dark chocolate
You also need:
wooden skewers
Optional:
Tangarines
grapes

How to make Ozosnel
Heat the golden syrup, sugar and butter into a medium saucepan over a medium heat.
Stir until the mixture is heated and the sugar completely dissolved.
Remove from the heat and add the cream and spices.

Add the flour and bicarbonate of soda, stirring as you add it until you have a loose mixture. Place a sheet of parchment paper on a baking tray and tip the mixture on top.
Cover with another piece of parchment and flatten the dough slightly.
Leave to cool in the fridge for 2–3 hours. After this you should have a thick dough.

Preheat the oven to 180°C/160°C Fan

Remove the dough from the fridge and dust a work surface with flour.
Roll between the sheets of paper until ½ cm thick.
(as you want the biscuits to only rise slightly when cooking and be nice and crisp when cooked)

Using a floured cutter of your choice, cut out the biscuits and place onto the lined baking tray. You may need to cook these in batches or use two trays if they don't all fit on one.
Any scraps of dough can be pressed together, rerolled and cut out .

Bake the biscuits for 8–10 minutes
Until they are a rich brown at the sides and slightly paler in the center.

Melt the white chocolate, dip the little horses in it, and let the chocolate set completely.
Then, add an eye to each horse using a dot of melted dark chocolate.
Use the remaining chocolate to dip the ends of the sticks in it.
(Make sure you snipped the sharp points off the skewers!).

Insert the sticks into the horses; once the chocolate dries, they will be firmly attached.

Before serving, we also thread some fruit onto the sticks underneath the horses.

TIP! If you want to put the cookies on sticks, poke a small hole in the belly of each little horse immediately after baking and place them on a wire rack to cool.
Once the cookies have cooled, you can insert the stick using a little melted chocolate.
When the chocolate has hardened, Ozosnel will be securely attached!

Store the biscuits in an airtight container so that they remain crisp