

Zweedse Dala paardenkoekjes / Swedish Dala horse biscuits



Boodschappenlijstje

Koekjes

385 gram Zeeuws bloem
½ theelepel zeezout
1.5 eetlepel peperkoekkruiden
90 gram zachte boter, in blokjes
180 gram bruine basterdsuiker
1 vrije uitloop bio ei
120 gram keukenstroop
2 theelepels vanille extract

Glazuur

150 gram poedersuiker
3 eetlepels melk
enkele druppels citroensap
voedings-kleurstof (optioneel)

Zo maak je Dala Paardenkoekjes

Meng de boter met de basterdsuiker in de mixer, tot het een romig mengsel is. Voeg het ei er aan toe en mix het door, mix ook de stroop en vanille door.

Weeg het meel af en roer de koekkruiden en het zout er door. Voeg het meelmengsel geleidelijk aan het boter/suikermengsel toe.

Mix het mengsel tot er een deeg vormt, kneed het kort met de hand. Verpak het deeg en leg het minstens 30 minuten in de ijskast.

Kneed het deeg kort door en rol het uit tot 1/2cm dikte. Steek paardjes uit met een uitsteker en leg ze op bakpapier op de bakplaat. Laat de koekjes 1 uur koelen in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 180°C

Bak de koekjes in 8-10 minuten gaar en laat ze afkoelen op de bakplaat. Roer intussen een dik glazuur en schep het in een spuitzakje.

Versier de paardjes met glazuur, als ze helemaal afgekoeld zijn

Zweedse Dala paardenkoekjes / Swedish Dala horse biscuits



Biscuits

385 grams Zeeland flour
½ teaspoon sea salt
1.5 tablespoon gingerbread spices
90 grams soft butter, cubed
180 grams brown caster sugar
1 free-range organic egg
120 grams kitchen syrup
2 teaspoons vanilla extract

Icing

150 grams icing sugar
3 tablespoons milk
a few drops of lemon juice
food coloring (optional)

How to make Dala Horse Biscuits

Mix the butter with the soft brown sugar in a mixer until it is a creamy mixture. Add the egg and mix it through, also mix in the syrup and vanilla extract.

Weigh the flour and stir in the gingerbread spices and salt. Gradually add the flour mixture to the butter/sugar mixture.

Mix until a dough forms and then knead it briefly by hand. Wrap the dough and place it in the refrigerator for at least 30 minutes.

Knead the dough briefly and roll it out to 1/2 cm thickness. Cut out horses with a cutter and place them on baking paper on a baking tray. Let the biscuits cool in the refrigerator for at least 1 hour.

Preheat the oven to 180°C

Bake the cookies for 8-10 minutes and let them cool on the baking sheet. In the meantime, stir a thick glaze and spoon it into a piping bag.

Decorate the horses with the icing, when they have cooled completely