

# Vanille ijs (met ijsmachine)

Omdat alleen koekjes ook alleen maar koekjes zijn maken we ook vanille-ijs

- 300 ml volle melk (dit is een mooi moment om bijv Jersey melk te pakken)
  - 200 ml slagroom
  - 1 vanillestokje
  - 5 eidooiers
  - 100 gram suiker
- 
- Snij het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het uit met het puntje van een mes.
  - Maak de banketbakkersroom klaar. Doe de melk, de room, het merg van het vanillestokje en het vanillestokje in een pan en breng aan de kook
  - Zet het vuur uit, dek af en laat 20 minuten trekken
  - Verwijder het vanillestokje
  - Doe de eidooiers en de suiker in een schaal en klop tot en romig mengsel
  - Voeg al kloppend de banketbakkersroom toe.
  - Giet het mengsel in een pan.
  - Verwarm op een matig vuur en blijf met een houten lepel of pannenlikker roeren tot het witte schuim verdwijnt en de room aan de lepel blijft plakken (bij ongeveer 85 °C). Het mengsel moet een beetje dikker geworden zijn. Het mag niet te lang koken omdat het dat naar ei gaat smaken.
  - Giet de banketbakkersroom, indien nodig, door een zeef.
  - Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
  - Druk op de toets van het programma voor schepijs of softijs.
  - Giet het mengsel in de ijsmachine.
  - Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar.
  - Serveer het is zo snel mogelijk, schakel de conserveringsmodus in (2 uur) of zet het in de vriezer.

# Oerkoekjes

Voor een stuk of 20-25 koekjes:

- 100 gr zelfrijzend bakmeel
- 125 gr havermout
- 125 gr zachte boter
- 175 gr suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 ei

Meng eerst het meel en de havermout door elkaar.

Daarna in de mengkom met vlinder de boter, suiker en ei wit draaien.

De boel mengen en een pil van draaien.

Laten rusten in de koelkast.

Plakjes snijden en bakken in een oven op 160 graden voor ongeveer 25 minuten.

Hou de kleur in de gaten, zodra ze mooi van kleur zijn mogen ze uit de oven.

Door het afkoelen worden ze hard.

Meer koekjes? Dan kan je gewoon het recept verdubbelen, wij bakten er honderden op deze manier.

Varianten: laat de vanillesuiker weg en vervang door gewelde rozijnen of voeg een gebroken hazelnoot of amandel toe.