



Cijfers en letters

ongeveer 50 stuks

Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

uitsteekvormpjes (letters en cijfers)
plasticfolie
bakpapier

Voor de koekjes:

125 g boter of margarine
100 g basterdsuiker (gele)
200 g honing
350 g Zelfrijzend bakmeel (bijv. Koopmans)
zout

Decoratie:

1 - 2 zakjes Cookie Icing Wit
Dr. Oetker Glittersuiker en/of Dr. Oetker Regenboogfantasie

1 Het letter koekjesdeeg:

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Klop de boter en de basterdsuiker luchtig, totdat de suiker niet meer knarst. Voeg honing, zelfrijzend bakmeel en zout toe en meng het met de mixer met deeghaken tot een kruimelig deeg. Kneed het deeg snel tot een samenhangend geheel. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het 15 minuten rusten in de koelkast.

Elektrische oven: 190 °C

Heteluchtoven 170 °C

Baktijd: ongeveer 10 Minuten

2 Cijfer koekjes maken:

Verwarm de oven voor. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Verdeel het deeg in bolletjes en rol het uit tot lappen met een dikte van 3 mm. Steek hieruit met vormpjes bijvoorbeeld de voorletter de leeftijd van de jarige. Leg de koekjes de bakplaat met tussenruimtes van 1 cm. Bak de koekjes donker goudbruin.





3 Koekjes versieren:

De koekjes moeten eerst goed zijn afgekoeld. Kneed dan het zakje Dr. Oetker Cookie Icing ongeveer een minuut. Draai het spuitmondje op de verpakking en decoreer de letterkoekjes één voor één met de cookie icing. Houd ongeveer 2 mm vanaf de rand vrij, de icing loopt nog wat uit. Versier de koekjes meteen met de Regenboogfantasie en Glittersuiker.

