Letterkoekjes

Ingrediënten

255 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
110 g (gram) Witte basterdsuiker
175 g (gram) Boter
1 Stuk(s) Ei
1 Mespuntje(s) Zout
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Regenboogfantasie
115 g (gram) Poedersuiker
2 tl. (theelepels) Water
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen

Keukenspullen

Mixer met gardes
Bakpapier
Deegroller
Uitsteekvormpje

1. Koekjesdeeg maken

Was samen de handen grondig met koel water en zeep en droog af met keukenpapier. Dit is áltijd de beste voorbereiding voor het kneden van deeg.

Weeg op een keukenweegschaal samen alle ingrediënten af: **bloem (255 g)**, **witte basterdsuiker (110 g)**, **zout (mespuntje)** en eventueel een beetje vanille extract, een snufje kaneel of cacao. Snijd de **boter (175 g)** met niet scherpe messen klein. Waag een poging om samen een **eitje (1 stuks)** te splitsen. Doe de ingrediënten in aparte bakjes en leg je overige bakgerei vast klaar: een mengkom en eventueel een mixer met deeghaken en een deegroller (of bijvoorbeeld een schone bus of fles, daar lukt het ook mee!).



2. Samen koekjesdeeg maken

Laat de kleine bakker alle ingrediënten in een mengkom doen. Kneed dit alles door met een mixer of met de hand tot een samenhangend deeg. Een beetje van beiden kan natuurlijk ook; eerst lekker alles met de handjes doorkneden en dan kort met de mixer. Kneed er een soepel koekjesdeeg van.

Leg het deeg in een rol of bol verpakt in bijvoorbeeld wat plastic folie, daarna minimaal 1 uur in de koelkast. Was hierna weer goed de handen. Daarna is het tijd om de versieringen te bespreken!

De kleine bakkers kunnen de koekjes straks op twee manieren extra leuk maken. Je kunt de koekjes laten versieren met strooisels en versiersels vóór het bakken en ná het bakken. Decoratiestrooisels zijn vaak van suikergoed, het kan tijdens het bakken wat smelten en een ander kleurtje krijgen. Je kunt daarom natuurlijk ook denken aan het meebakken van fijngesneden kleine stukjes gedroogd fruit als versiersels.

> **Let op!**
> Hoe meer gekneed, hoe zachter het deeg en hoe lastiger ermee te werken, dus kneed niet te lang.



3. Letterkoekjes uitsteken en versieren

Rol het deeg uit op ongeveer een halve cm en steek de letters (cijfers mag natuurlijk ook!) uit het koekjesdeeg. Leg deze op bakpapier en eventueel al op de bakplaat.

Kiezen jullie ervoor om voor het bakken te versieren, versier de koekjes dan met **strooisels Regenboogfantasie (1 strooibusje)** en versiersels naar keuze. Doe dit door de versieringen op de koekje te strooien of netjes te verdelen. Druk de versiering licht aan, zodat het blijft plakken aan het deeg.

Plaats voor het afbakken de koekjes terug in de koelkast of een andere koele plaats in huis. Denk bijvoorbeeld aan een schuur, hal of garage. Op deze manier behouden de koekjes straks beter hun vorm tijdens het bakken.

> ### Geen vormpjes in huis?
> Natuurlijk kun je letter- en cijferkoekjes ook zonder uitstekers maken. Rol slangetjes van deeg en vorm hiervan letters. Let op dat je deeg goed koel is en blijft, en houd rekening met het rijzen van het deeg.



4. Letterkoekjes bakken

Verwarm ondertussen de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C).

Leg de koekjes met het bakpapier op de bakplaat als je dit nog niet hebt gedaan. Plaats de bakplaat met de letterkoekjes in het midden van de oven en bak ze gaar en goudbruin in 20 tot 25 minuten. Blijf er wel bij, en controleer samen vlak voor het einde van de baktijd of de koekjes klaar zijn. De kleur is de beste indicatie. De koekjes zijn nog wat zacht als ze uit de oven komen, dat hoort. Bak vooral niet te lang, dan smaken de koekjes lang niet zo lekker meer!

Laat de koekjes op het bakpapier op een rooster afkoelen. De koekjes worden lekker knapperig als ze goed zijn afgekoeld. Ze harden dan pas echt uit.

5. Koekjes versieren ná het bakken

Wil je de koekjes na het bakken versieren? Maak dan ondertussen het glazuur en vertel de kinderen dat ze als het ware lijm aan het maken zijn om de strooisels goed te laten plakken.

Je kunt het glazuur ook nog een kleurtje geven. Doe wat **poedersuiker (ongeveer 115 g)** in een klein kommetje. Voeg wat **water (2 el)** - beter eerst iets te weinig dan teveel! - en de eventuele **kleurstof (pakje)** toe. Voeg eventueel extra druppels water toe en roer tot het een glad geheel is. Neem een theelepeltje en verdeel de glazuur over de koekjes.

Versier als laatste de koekjes over het glazuur heen met sprinkles, strooisels, gedroogd fruit of snoepjes.

Maak nu (samen) je allermooiste woord, puzzel of rekensom en smullen maar! Stuur je ons een foto? :-)

> Meer bakken?
> Kijk voor love koekjes op DeLeuksteTaartenShop.