Sint en Piet speculaasletters

Ingrediënten

175 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Ei
1 Pak Koopmans Speculaas
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
200 g (gram) Smarties®

Keukenspullen

Bakpapier
Kwastje
Mixer met deeghaken
Pan
Uitsteekvormpje (letters)
Mengkom

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 150°C).

2. Speculaasdeeg maken

Roer de **boter (175 g)** in een beslagkom zacht en voeg de speculaasmix uit het **pak Koopmans Speculaas** en een **half ei** toe. Kneed het geheel met de mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg. Plaats het speculaasdeeg in de koelkast en laat het 15 minuten rusten. Rol het speculaasdeeg uit tot een plak met een dikte van ongeveer 1 cm en druk met de uitsteekvormpjes de letters uit de deegplak.

3. Speculaasletters bakken

Leg de speculaasletters op de met bakpapier beklede bakplaat., Let erop dat je voldoende afstand houdt tussen de speculaasletters. Bestrijk de letters met een **half ei** en bak 30 - 35 in de oven. Laat de speculaasletters afkoelen. Leg het **zakje Dr. Oetker Glazuur Wit** in een pannetje met ruime hoeveelheid heet (niet kokend) water gedurende 5 minuten. Kneed het door en versier de speculaasletters met het glazuur. Versier met de **smarties® (200 g)** en laat het glazuur hard worden.