

Letterkoekjes

Ingrediënten

- 100 gram Boekweitmeel met gecertificeerd glutenvrij logo b.v. Peaks Free From
- 100 gram Schär mix C für Kuchen und Kekse of rijstmeel met gecertificeerd glutenvrij logo
- 125 gram Witte basterdsuiker
- 100 gram Harde boter
- 1 tl. bakpoeder
- 1 zakje Vanillesuiker
- Mespuntje zout
- Ei

Versiering

- Glazuur van 50 gram poedersuiker en 7 gram water
- Chocolade M&M's bruine zak
- Jelly beans
- Zachte Parels van Dr. Oetker

Opmerking

Door het deeg tussendoor goed te koelen is het makkelijker om er letters uit te steken en lopen de koekjes niet uit tijdens het bakken.

Bereiding

- Weeg alle droge ingrediënten in een kom en roer ze goed door elkaar.
- Klop één ei los en voeg het bij het meelmengsel.
- Weeg de boter erbij en snij die met een mes in kleine stukjes door het meel.
- Mix met kneedhaken tot het deeg samen klontert.
- Kneed er met je handen een mooie soepele deegbal van.
- Rol de deegbal tussen 2 vellen bakpapier uit tot een plak van 4 millimeter dikte.
- Leg het op een bakplaat en laat het een half uur in de koelkast opstijven.
- Verwarm de oven voor op 170 graden.
- Haal het bovenste vel bakpapier eraf en steek er koekjes uit.
- Leg de koekjes op een schoon vel bakpapier op de bakplaat.
- Zet de bakplaat met de koekjes nog een half uur in de koelkast en bak de koekjes daarna af in de voorverwarmde oven, ze blijven dan mooi in vorm en lopen zeker niet uit.
- Bak de koekjes in ongeveer 12 minuten lichtbruin en gaar in het midden van de oven.
- Laat ze even afkoelen op de bakplaat voor je ze eraf haalt anders breken ze.
- Daarna met het bakpapier op een rooster leggen en verder af laten koelen tot ze koud zijn.
- Om de versieringen vast te plakken maak je glazuur.
- Doe 50 gram poedersuiker in een schaalje en weeg hier **7 gram** water bij. Gebruik niet meer water, want dan wordt het glazuur te dun.
- Roer alles goed door totdat er geen klontjes meer in zitten en het glazuur als een lint van je lepel af loopt.
- De snoepjes kun je met een lepeltje of een schoon klein kwastje vast plakken. Lijntjes en streepjes maak je met plastic wegwerp spuitzak waar je met een satéprikker een klein gaatje in hebt gemaakt. Een puntzak van snoep of een boterhamzakje kun je ook gebruiken.

Veel bakplezier en eet smakelijk