



Back to school alfabet koekjes

Maak het begin van het schooljaar extra speciaal met deze letterkoekjes! Perfect voor verjaardagen of als traktatie voor Back to School. Bak letters, namen en vrolijke woorden en versier ze helemaal in stijl voor de gelegenheid.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
4,75 €



FunCakes Sprinkle Medley Alphabet 65g

F53430
3,45 €



FunCakes Deco Melts Jaune 250g

F25115
4,55 €



FunCakes Deco Melts Rouge 250g

F25130
4,55 €



FunCakes Deco Melts Orange 250g

F25120
4,55 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé 38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Wide Glide 50cm

02-0-0197
28,19 €



Patisse Pinceau en Bois 1,5cm

P02420
2,15 €



Wilton Emporte-pièce Biscuit Lettre A - 7,5cm

02-0-0505
2,39 €



Wilton Emporte-pièce Biscuit Lettre B - 7,8cm

02-0-0506
2,39 €



Wilton Emporte-pièce Biscuit Lettre C - 8,5cm

02-0-0507
2,39 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Koekjes
- FunCakes Sprinkle Medley Alphabet
- FunCakes Deco Melts Rood
- FunCakes Deco Melts Geel
- FunCakes Deco Melts Oranje
- 1 ei (ca. 50 g)
- 150 g ongezouten boter
- Pot abrikozenjam

Benodigdheden

- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- FunCakes wegwerp-spuitzakken
- Wilton Wide Glide deegroller 50 cm
- Wilton letter- en cijferuitstekers naar keuze
- Zeef
- Kwastje

Stap 1: Maak het deeg

Bereid 500 g FunCakes Mix voor Koekjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het deeg in 6 stukken. Kleur 5 stukken met verschillende FunCakes Food Colour Gels naar keuze. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het 1 uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Verwarm de oven voor

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven: 160 °C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Stap 3: Rol koekjes uit, steek ze uit en bak ze

Kneed het gekoelde deeg kort totdat het soepel is. Rol het vervolgens uit op een licht met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm.

Steek letters en cijfers uit en leg deze op de bakplaat. Bak de koekjes 9-12 minuten, totdat ze volledig gaar zijn. Laat ze volledig afkoelen op een vlakke ondergrond.

Stap 4: Decoreer met abrikozenjam

Verwarm de pot abrikozenjam in de magnetron en druk de jam met de achterkant van een lepel door een zeef. Zo ontstaat een abrikozenglazuur waarmee je de koekjes kunt bestrijken.

Bestrijk enkele koekjes met de abrikozenjam en versier ze met de FunCakes Sprinkle Medley Alphabet.

Stap 5: Dip in Deco Melts

Smelt de FunCakes Deco Melts in de magnetron volgens de aanwijzingen op de verpakking. Dip enkele koekjes in de gesmolten Deco Melts. Voeg direct wat sprinkles toe en laat de koekjes 5 minuten opstijven in de koelkast.



Stap 6: Decoreer

Doe wat gesmolten Deco Melts in een spuitzak. Knip een klein puntje van de spuitzak en drizzle de Deco Melts over enkele koekjes. Laat ook deze koekjes opstijven in de koelkast.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.