ABC Speculaas van Saakje

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Speculaas
150 g Boter (ongezouten roomboter)
1 scheutje(s) Melk
125 g Poedersuiker
1 el (eetlepels) Water

Keukenspullen

Bloem om te bestuiven
Deegroller
Huishoudfolie
Mengkom
Mixer met deeghaken
Schilmesje
Kom
Spuitzak
Glad spuitmondje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 170°C). Haal de bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier.

2. Speculaasletters maken

Roer de **boter (150 g)** in een beslagkom zacht en voeg de **Koopmans Speculaas mix (1 pak)** en **melk (scheutje)** toe.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken. Maak er daarna met je handen een mooi soepel speculaasdeeg van. Verpak het speculaasdeeg in huishoudfolie in en leg het even in de koelkast. Bedenk ondertussen wat je wilt gaan 'schrijven' met speculaasdeeg en leg alvast een deegroller klaar.

Bestuif het aanrecht en de deegroller met bloem, zo plakt het deeg niet aan het aanrecht. Haal een kwart van het speculaasdeeg af en rol dit uit tot ongeveer 3-4 mm dik. Snijd hier met behulp van een aardappelschilmesje of paletmes letters uit.

Leg de speculaasletters op het bakpapier. Houd tenminste 2 cm afstand tussen de koekjes, want ze rijzen nog in de oven. Bestrijk ze met een beetje melk. Bak de ABC speculaasjes ongeveer 15 minuten net onder het midden van de oven. Maak zo van al het speculaasdeeg letterkoekjes.

3. Speculaasletters versieren

Laat de ABC speculaasjes afkoelen op de bakplaat, zodat ze lekker knapperig worden.

Maak dan het glazuur. Doe het **water (1 el)** in een kommetje en voeg ongeveer een kwart van de **poedersuiker (125 g)** toe. Roer dit tot een glad geheel.

Voeg steeds meer poedersuiker toe en roer net zo lang totdat je een glad en dik glazuur hebt. Doe dit in een spuitzak en versier hier de ABC speculaasjes mee. Laat het glazuur opdrogen, zodat het hard wordt.