Speculaas letterkoek

Ingrediënten

160 g Lichtbruine basterdsuiker
2 tl (theelepels) Citroenrasp (Dr. Oetker)
220 g Boter (ongezouten roomboter)
0.5 tl (theelepels) Zout
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
380 g Koopmans Patentbloem Kristal
20 g Speculaaskruiden
250 ml Melk
40 g Suiker (kristalsuiker)
1 Vanillestokje
2 Stuk(s) Eidooier
20 g Maizena (bijv. Koopmans)
50 g Poedersuiker
250 g Boter (ongezouten roomboter)
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
Sinterklaassnoep (zoals kruidnoten, chocolaatjes en hartjes)

Keukenspullen

Garde
Mixer met deeghaken
Papier
Plasticfolie
Schaal
2 Stuk(s) Spuitzak
2 Spuitmondjes gevarieerd
Steelpan

1. Speculaasdeeg maken

Doe de **roomboter (220 g)**, **basterdsuiker (160 g)**, **citroenrasp (2 tl)** en **zout (0,5 tl)** in een kom en klop het luchtig. Voeg het **losgeklopte ei**, de **Koopmans Patentbloem Kristal (380 g)** en de **speculaaskruiden (20 g)** toe. Meng dit alles snel tot een samenhangend speculaasdeeg.

Rol het speculaasdeeg uit tot ongeveer 5 millimeter dikte. Snijd twee keer de letter uit.

Dek de letters af met huishoudfolie en leg ze minimaal 1 uur in de koelkast.

> **Deeg over?**
> Heb je deeg over? Maak van het restant kruidnootjes. Dit doe je door kleine bolletjes te maken. Leg deze bolletjes op een bakplaat en bak deze op 180 graden in 25 minuten gaar.

2. Speculaas letterkoeken bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C/ hetelucht 160°C).

Bak de speculaas letterkoeken direct vanuit de koelkast in 20 tot 25 minuten gaar.

3. Banketbakkersroom maken

Doe de **melk (250 ml)** en de **suiker (20 g)** in een pan. Snijd het **vanillestokje** in de lengte open. Schrap met de achterkant van een mes het merg uit het vanillestokje. Voeg de merg en het vanillestokje toe aan de melk. Breng de melk aan de kook.

Doe in een ruime kom de **eierdooiers (2 stuks)**, de **suiker (20 g)** en **maïzena (20 g)** bij elkaar. Klop dit op tot een schuimig massa.

Haal de pan van de warmtebron en schenk één-derde van de kokende melk bij het eierdooiermengsel (dit heet familie maken). Schenk het eierdooiermengsel terug in de pan. Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook. Kook de banketbakkersroom, al roerend, door totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 tot 3 minuten.

Doe de banketbakkersroom in een platte schaal (laat het vanillestokje in de room zitten). Dek het af met huishoudfolie en laat banketbakkersroom helemaal afkoelen.

4. Botercreme maken

Doe de **ongezouten roomboter (250 g, op kamertemperatuur)** en de **poedersuiker (50 g)** in een kom. Klop dit luchtig en tot het wit ziet. Voeg de **vanille aroma (1 tl)** toe en mix tot het is opgenomen door de botercrème.

Zorg dat de banketbakkersroom op kamertemperatuur is, anders zal de botercrème schiften. Verwijder het vanillestokje uit de banketbakkersroom.

Klop de botercrème met een spatel even los. Voeg de banketbakkersroom schepje voor schepje toe aan de botercrème tot alles is opgenomen. De botercrème met banketbakkersroom is nu klaar.

5. Letterkoek versieren

Neem twee verschillende spuitmondjes b.v. een rozetspuitmondje en een gladspuitmondje. Vul de twee spuitzakken met botercrème . Neem een van de letters en versier de letterkoek met de botercrème. Dit wordt de bodem van de letterkoek.

Leg de tweede letterkoek als bovenkant op de onderste koek. Versier de bovenkant van de letterkoek verder met de botercrème. Leg daarna alle **versieringen (Sinterklaassnoep)** op de letterkoek.

Zorg dat de letterkoek op kamertemperatuur is wanneer je hem serveert.

> Meer bakken?
> Kijk voor het maken van een sint cookie cake op DeLeuksteTaartenShop.

1. Speculaasdeeg maken

Doe de **roomboter (220 g)**, **basterdsuiker (160 g)**, **citroenrasp (2 tl)** en **zout (0,5 tl)** in een kom en klop het luchtig. Voeg het **losgeklopte ei**, de **Koopmans Patentbloem Kristal (380 g)** en de **speculaaskruiden (20 g)** toe. Meng dit alles snel tot een samenhangend speculaasdeeg.

Rol het speculaasdeeg uit tot ongeveer 5 millimeter dikte. Snijd twee keer de letter uit.

Dek de letters af met huishoudfolie en leg ze minimaal 1 uur in de koelkast.

> Deeg over?
> Heb je deeg over? Maak van het restant kruidnootjes. Dit doe je door kleine bolletjes te maken. Leg deze bolletjes op een bakplaat en bak deze op 180 graden in 25 minuten gaar.

2. Speculaas letterkoeken bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C/ hetelucht 160°C).

Bak de speculaas letterkoeken direct vanuit de koelkast in 20 tot 25 minuten gaar.

3. Banketbakkersroom maken

Doe de **melk (250 ml)** en de **suiker (20 g)** in een pan. Snijd het **vanillestokje** in de lengte open. Schrap met de achterkant van een mes het merg uit het vanillestokje. Voeg de merg en het vanillestokje toe aan de melk. Breng de melk aan de kook.

Doe in een ruime kom de **eierdooiers (2 stuks)**, de **suiker (20 g)** en **maïzena (20 g)** bij elkaar. Klop dit op tot een schuimig massa.

Haal de pan van de warmtebron en schenk één-derde van de kokende melk bij het eierdooiermengsel (dit heet familie maken). Schenk het eierdooiermengsel terug in de pan. Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook. Kook de banketbakkersroom, al roerend, door totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 tot 3 minuten.

Doe de banketbakkersroom in een platte schaal (laat het vanillestokje in de room zitten). Dek het af met huishoudfolie en laat banketbakkersroom helemaal afkoelen.

4. Botercreme maken

Doe de **ongezouten roomboter (250 g, op kamertemperatuur)** en de **poedersuiker (50 g)** in een kom. Klop dit luchtig en tot het wit ziet. Voeg de **vanille aroma (1 tl)** toe en mix tot het is opgenomen door de botercrème.

Zorg dat de banketbakkersroom op kamertemperatuur is, anders zal de botercrème schiften. Verwijder het vanillestokje uit de banketbakkersroom.

Klop de botercrème met een spatel even los. Voeg de banketbakkersroom schepje voor schepje toe aan de botercrème tot alles is opgenomen. De botercrème met banketbakkersroom is nu klaar.

5. Letterkoek versieren

Neem twee verschillende spuitmondjes b.v. een rozetspuitmondje en een gladspuitmondje. Vul de twee spuitzakken met botercrème . Neem een van de letters en versier de letterkoek met de botercrème. Dit wordt de bodem van de letterkoek.

Leg de tweede letterkoek als bovenkant op de onderste koek. Versier de bovenkant van de letterkoek verder met de botercrème. Leg daarna alle **versieringen (Sinterklaassnoep)** op de letterkoek.

Zorg dat de letterkoek op kamertemperatuur is wanneer je hem serveert.

> Meer bakken?
> Kijk voor het maken van een sint cookie cake op DeLeuksteTaartenShop.