



Love koekjes

Verklaar je geliefde de liefde met deze love koekjes! Deze koekjes in het woord love zijn versierd en gedecoreerd met gekleurde royal icing. Perfect voor Valentijnsdag maar ook geschikt voor bijvoorbeeld Moederdag.

Boodschappenlijstje



Crisco Shortening Graisse Végétale
450g

23913
10,75 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1kg

F10510
6,79 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Douilles Round #002

02-0-0147
1,55 €



Patisse Pinceau en Bois 1,5cm

P02420
2,15 €



Patisse Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green
30g

F44130
3,65 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
4,95 €



Wilton Douilles Petal #102

02-0-0134
1,69 €

Overige benodigdheden voor 25 koekjes:

- 150 gram roomboter
- 1 ei
- 60 ml water
- Cocktail prikkers
- Bakpapier
- Met bloem bestoven werkblad

Bereid de royal icing. Zeef 500 gram FunCakes mix voor Royal Icing en meng dit met 60 ml water. Klop de mix en het water in circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Plaats de adaptor in een spuitzak en zet spuitmondje 102 erop. Doop het penseeltje in de roze kleurstof en zet een streepje in de spuitzak in de spuitzak aan de kant waar de smalle kant van het spuitmondje zit. Vul de spuitzak nu met één flinke eetlepel witte icing.

Spuut eerst de basis van de roos. Smeer de puntjes van de prikkers licht in met crisco. Dit maakt het straks makkelijker om de roosjes van de stokjes te halen. Maak eerst de knopjes, houd hiervoor de prikker in je linkerhand. Zet je spuitmondje met de smalle kant naar boven en de dikke kant tegen de achterkant van de prikker en spuit al draaiend met de prikker (tegen de klok in) een rondje. Als je weer aan het begin bent aangekomen, beweeg je de spuitzak naar beneden en haal je hem weg. Steek het knopjes in een dummy en laat ze minimaal een half uur drogen.

Maak de roosjes verder af door blaadjes tegen de basis te spuiten. Houd hiervoor de spuitzak met de dunne kant naar boven, naast het knopje, met de bovenkant op dezelfde hoogte. Spuit nu, terwijl je de prikker ronddraait, 3 blaadjes waarbij je het volgende blaadje op circa een kwart over de voorgaande laat beginnen. Maak hierna een tweede laag, waarbij je 5 blaadjes spuit op de knopjes. Blijf steeds op dezelfde hoogte, houd de onderkant van het spuitmondje steeds tegen de basis. Bij deze laag draai je de punt van de spuitmond (de dunne kant) iets verder naar buiten. Laat de roosjes minimaal 6 uur drogen.

Vind je de roosjes spuiten lastig, dan kan je natuurlijk ook een siliconenmal van kleine roosjes gebruiken of andere bloemetjes uitsteken.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor Koekjes met 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot circa 0,5 cm dikte. Steek de letters love uit en bak ze in circa 12 minuten goudgeel. Laat afkoelen op een rooster.

Verdeel de overgebleven icing over 3 bakjes, kleur één licht roze, één donker roze en laat het andere bakje wit. Plaats spuitmondje 2 in een spuitzak en vul deze met de witte icing, herhaal dit voor de lichte roze en donker roze icing. Verdun de rest van de icing (in de bakjes) met een beetje water tot een yoghurt dikte en vul hiermee spuitzakken in de 3 kleuren.

Spuut op de koekjes een randje met de dikke icing in de kleur waarmee je de koekjes wilt opvullen. Zorg dat de icing goed aansluit op het koekje, zodat de dunne icing er niet uit kan lopen. Knip daarna een klein puntje van de spuitzakken gevuld met de dunne icing en vul de koekjes op.

De stipjes op de koekjes maak je van de dunne icing, deze kun je direct aanbrengen nadat je de



koekjes hebt gevuld. Wil je streepjes of stipjes op de icing? Wacht dan een uurtje voordat je deze aanbrengt op de koekjes.

Als laatste plak je de roosjes vast op de koekjes met een beetje dikke witte icing.

[Kijk voor meer letterkoekjes op Bakken.nl](#)