



## Koekjes voor Kika met alfabet sprinkels

Bakken met Kika is voor iedereen! Werk je bijvoorbeeld bij een kinderopvang, als gastouder of vind je het gewoon leuk om te bakken? We nodigen je uit om samen met ons aan de slag te gaan met deze leuke en lekkere letterkoekjes, om geld in te zamelen voor Kika. Klik [hier](#) om daar meer over te lezen of om je in te schrijven.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110  
4,75 €



FunCakes Sprinkle Medley Alphabet  
65g

F53430  
3,45 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé  
30x30cm pk/50

F83465  
4,49 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Wide Glide  
50cm

02-0-0197  
14,10 €



Dr. Oetker Pinceau à Pâtisserie avec  
Manche en Bois 19,5x2,4cm

DRO1638  
3,49 €

## **Ingrediënten :**

- 500 g FunCakes Mix voor Koekjes
- FunCakes Sprinkle Medley Alfabet
- 1 ei
- 150 g zachte ongezoeten roomboter
- Abrikozenjam
- Bloem om op uit te rollen

## **Benodigheden:**

- FunCakes Parchment Paper Sheets 30x30 cm pk/50
- Wilton Wide Glide Rolling Pin 50 cm
- Wilton 101 Cookie Cutter Set
- Dr. Oetker Pastry Brush with Wooden Handle 19,5x2,4 cm
- Zeef

## **Stap 1: Koekjesdeeg maken**

Maak 500 g FunCakes Mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg in plasticfolie en laat een uur opstijven in de koelkast.

## **Stap 2: Koekjes bakken**

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed het deeg uit de koelkast soepel en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2 tot 3 mm op een met bloem bestoven werkblad. Steek de letters uit en leg dit op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes in ongeveer 9-12 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze plat op het aanrecht afkoelen.

## **Stap 3: Abrikozengelei maken**

Verwarm de abrikozenjam in de magnetron en duw het met de bolle kant van een lepel door een zeef. Er ontstaat nu een abrikozengelei.

## **Stap 4: Decoreer de koekjes**

Smeer de koekjes dun in met de gelei en daarna plak je de FunCakes Sprinkle Medley Alfabet erop.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

[Bak mee voor Kika](#)