



Speculaaskoekjes



INGREDIËNTEN

Voor ongeveer 20 koekjes

- 75 g zoetstof op basis van stevia
- 25 g kokosbloesemsuiker (of bruine suiker)
- 125 g zachte boter
- 200 g tarwebloem
- 2 el. speculaaskruiden
- 1 ei

Voor het glazuur

- 200 g zoetstof op basis van stevia
- 1 eiwit

BEREIDING VAN DE KOEKJES

Doe de zoetstof samen met de suiker en zachte boter in een kom. Klop met een elektrische mixer gedurende 2 minuutjes tot het mengsel luchtiger wordt.

Voeg het ei toe en mix door tot het volledig opgenomen is.

Voeg dan de speculaaskruiden en tarwebloem toe en meng met een houten lepel tot het deeg een egaal mengsel vormt.

Leg een velletje vershoudfolie klaar. Kneed het deeg met je handen samen tot een (ongeveer) ronde deegbal. Leg het op de folie en pak goed in. Druk het deeg een beetje plat, zodat je meer een schijfvorm krijgt.

Leg het deeg minimaal 1 uur in de koelkast om wat op te stijven. Zo blijft de vorm van de mannetjes beter behouden.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bestrooi jouw werkblad royaal met bloem en rol het deeg uit tot ongeveer een halve centimeter dikte. Steek vormpjes naar keuze uit en leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier.

Bak de koekjes goudbruin in de oven, zo'n 15 - 17 minuten.

Laat de koekjes afkoelen op een koelrek en maak ondertussen het glazuur.

GLAZUUR

Doe de zoetstof in een blender of keukenmachine en pulseer voor een tweetal minuten. Dit maakt de zoetstof fijner en zo krijg je een gladdere glazuur.

Voeg dan het eiwit toe en meng tot een glad glazuur totdat het mooi van de lepel afloopt. Heb je het gevoel dat hij iets te vast is? Voeg dan nog een heel klein beetje water toe, maar niet teveel in één keer.

Doe het glazuur in een spuitzakje en knip het puntje er af. Decoreer je koekjes naar hartelust. De glazuur wordt niet zo hard als de klassieke suiker variant, dus stapel ze niet op elkaar.



* t.o.v. een
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu