Spritsen

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
100 g (gram) Witte basterdsuiker
0.5 Stuk(s) Citroen
snufje Zout
300 g (gram) Koopmans Cakemeel
1 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mixer met gardes
Rasp
Spuitzak (met stervormig mondje)
Zeefje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Bekleed de bakplaat met bakpapier of vet de bakplaat in.

Rasp de halve citroen.

2. Spritsenbeslag maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Roer de **witte basterdsuiker (100 g)**, **geraspte citroenschil (van 0,5 citroen)** en het **zout (snufje)** door de boter.

Zeef het **Koopmans cakemeel (300 g)**, voeg het daarna beetje bij beetje toe aan het botermengsel en roer het goed door.

Voeg het **ei (1 stuk)** toe en roer het geheel tot een glad spritsenbeslag.

3. Spritsen bakken

Doe het mengsel in de spuitzak.

Spuit naar eigen fantasie het deeg op de bakplaat. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de spritsen in 15 à 20 minuten gaar en goudgeel.