Spritsen met citroen

Ingrediënten

1 Stuk(s) Citroen
170 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
80 g (gram) Witte basterdsuiker
snufje Zout
200 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Potlood
Rasp
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak
Kartelmondje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Teken met potlood banen van 5 centimeter breed op het bakpapier.

2. Spritsdeeg maken

Boen en rasp de schil van een biologische **citroen**. Doe de zachte **boter (170 g)**, **witte basterdsuiker (80 g)**, **citroenrasp (van 1 citroen)** en het **zout (snufje)** in een kom. Klop dit tot een romige massa. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Voeg de **bloem (200 g Koopmans Patentbloem Kristal)** en **Backin bakpoeder (0.5 tl)** in drie delen toe. Mix tot alle bloem is opgenomen.

> Zorg voor een goede zachte boter (op kamertemperatuur) voor luchtige en krokante koekjes. Boter uit de koeling, of (deels) gesmolten boter, laat zich niet goed luchtig kloppen.

3. Citroenspritsen bakken

Doe het deeg in een spuitzak met kartelmond.

Spuit het koekjesdeeg al zigzaggend tussen de 5 cm brede banen op het bakpapier. Zorg voor voldoende ruimte tussen de banen. Het spritsendeeg vloeit anders tegen elkaar aan.

Bak de spritsen in het midden van de oven in 15 tot 20 minuten heel licht bruin.

Haal de spritsen uit de oven. Neem een mes en snijd de spritsen in stukken van ongeveer 3 centimeter breed. Laat de spritsen afkoelen.