

## Ingrediënten

1 Stuk(s) Citroen  
170 g Boter (op kamertemperatuur)  
80 g Witte basterdsuiker  
snufje(s) Zout  
200 g 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.