

Utrechtse spritsen

Oven: 170°C. – 23-28 minuten bakken

Ingrediënten:

Bodem

- 250 g tarwebloem
- 200 g boter/margarine
- 125 g witte basterdsuiker
- 2 tl suiker
- ½ ei, losgeklopt
- ½ tl zout
- 1 tl vanilleextract
- citroenrasp/sap



Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 170°C.
- Doe de boter met de basterdsuiker, citroenrasp en/of het vanilleextract en zout in een kom en roer tot een luchtige en romige massa. Meng het halve ei erdoor. Voeg de bloem toe en meng alles door elkaar
- Doe het deeg in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje van 1 centimeter doorsnede. Spuit op de bakplaat zigzaggend lange stroken spritsdeeg van 4-5 centimeter breed. Je kan ook korte strookjes spuiten. Houd tussen de verschillende stroken voldoende afstand. Het spuiten van de sprits vergt veel kracht, het helpt als je de spuitzak halverwege aandraait, zo hoeft je minder kracht te zetten.
- Bak de spritsen in 23-28 minuten licht goudbruin en gaar. Snijd de lange spritsen direct uit de oven in stukken van 3-4 centimeter en laat ze afkoelen op een rooster.