

HOLLANDSE SPRITSEN (ongeveer 20 grote koekjes)



Ingrediënten

- 200 g zachte boter (kamertemperatuur)
- 100 g witte basterdsuiker
- 10 g vanillesuiker
- 1/2 losgeklopt ei (40 g)
- 250 g bloem (patisseriebloem)
- snuifje zout
- 150 g chocolade callets (optioneel)

Werkwijze

1. Doe de boter in de beker en klop die los.
30 sec / snelheid 4
2. Doe de suiker, de vanillesuiker en het ei in de mengbeker en meng.
10 sec / snelheid 3
Spatel naar beneden.
10 sec / snelheid 4
3. Zeef de bloem + het zout boven de beker en meng tot een mooi deeg.
30 sec / snelheid 5
4. Doe het deeg in een spuitzak met een getand spuitmondje (diameter 8-10) en spuit de koekjes op een bakplaat (met bakpapier). Spuit lange slierten die je na het bakken onmiddellijk in kleine stukjes snijdt. Of spuit direct de koekjes in de gewenste lengte.
5. Verwarm de oven tot 175°C.
Bak de koekjes gedurende 12-15 minuten af.
Snij de koekjes terwijl ze nog warm zijn. Laat afkoelen op een rooster.
6. Smelt de chocolade (5 min / 50°C / snelheid 2) en dip de koekjes erin.

TIPS:

Geef de koekjes een extra smaak door de zeste van appelsien of citroen toe te voegen aan het deeg. Ook door kaneelpoeder, gemberpoeder of kruidnagel toe te voegen creëer je een andere smaak. Durf experimenteren!

Dip de koekjes in gesmolten chocolade en strooi er wat fijngemalen noten op.

