



## UTRECHTSE SPRITSSEN

*Utrechtse spritsen zijn traditionele, brosse en boterachtige koekjes, oorspronkelijk populair gemaakt door de Utrechtse bakker Bergmans*



*rond 1886, vaak in een kenmerkende S-vorm of als rechte balkjes. Ze worden gemaakt van een rijk spritsdeeg (bloem, veel boter, suiker) en zijn bekend om hun brosse structuur, soms met chocoladeafwerking. Het recept kan gebruikt worden met of zonder chocoladeafwerking.*

*Voorbereiden: 15 min. Bereiden (spritsen): 15-20 min.*

### Ingrediëntenlijst (spritsen)

- 500 gram (gezeefde) Lelie's Tarwebloem
- 200 gram witte basterdsuiker
- 380 gram zachte boter
- 1 losgeklopt ei
- 5 gram zout
- 15 gram vanillesuiker
- 7 gram bakpoeder, optioneel, mengen om de spritsen nog wat luchtiger te krijgen

### Ingrediëntenlijst (chocola)

- 300 gram pure chocolade

### Extra nodig

- Stevige spuitzak met een gekartelde spuitmond (1 cm)

### Bereiding (spritsen)

- Roer ei en boter romig door elkaar en vervolgens roer er de basterdsuiker, het zout en de vanillesuiker door en kneed er de tarwebloem doorheen.
- Wrijf het deeg op een met bloem bestoven werkblad met de handpalmen goed door tot het soepel en glad is. Dit levert een zgn. wrijfdeeg op.
- Doe het deeg in een stevige spuitzak met een (1 cm) gekartelde spuitmond en spuit in een lange zigzagvorm op de bakplaat met bakpapier of siliconenmatje. Drie lange stroken op de bakplaat, al zigzaggend van boven naar beneden. Hou voldoende afstand tussen de stroken.
- Bak de spritsen ongeveer 15-20 minuten in een voorverwarmde oven van 175°C en snij ze direct na het bakken met een scherp mes in stukken.

### Bereiding (chocolade), optioneel

- Als de koeken volledig zijn afgekoeld ga je door met het tempereren van de chocolade. Smelt 2/3 van de chocolade, in dit geval 200 gram, au bain-marie. Zodra alle chocolade is gesmolten haal je de kom van de pan af en voeg je de overige chocolade toe. Blijf roeren tot alle chocolade gesmolten is. Laat de chocolade afkoelen.
- Het is belangrijk dat de chocolade de juiste temperatuur heeft voordat je het gaat verwerken.
- Dip de spritsen voor de helft in de chocolade en tik de overtollige chocolade er voorzichtig vanaf. Leg ze vervolgens op een vel bakpapier totdat de chocolade is uitgehard.

### Tot Slot (bron: Laura's Bakery)

- Wrijfdeeg. Als je deeg klaar is moet je het meteen gebruiken. Een wrijfdeeg kan niet bewaard worden zoals met ander koekdeeg over het algemeen wel het geval is. Als je dit doet dan gaat de luchtigheid en zalvigheid verloren.
- Een spritsendeeg is erg stevig om te verwerken, dus je hebt sterke spuitzakken nodig. Het kost kracht om de spritsen goed op te spuiten. Het spuiten van de sprits vergt veel kracht, het helpt als je de spuitzak halverwege aandraait, zo hoeft je minder kracht te zetten.
- Zalvige boter. Je hebt wat geduld nodig maar: mix (of wrijf) de boter lang genoeg. De kleur van je boter-suiker mengsel moet tegen het witte aan zitten en de structuur moet zalvig aanvoelen, heel zacht en heel romig. Pas dan kun je het goed genoeg verwerken en opspuiten. Zalvig beschrijft een dikke, smeuijge en zachte textuur.