



Korenmolen “De Oude Molen”



Oude Molense Sprits

Benodigdheden:

- Zakje Oude Molens spritsmix.
- 200 gram (room)boter.
- 150 gr witte basterdsuiker.
- 1 losgeklopt ei.

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 150 graden Celsius.

Roer met een mixer de boter en de basterdsuiker wit en romig. Doe het losgeklopte ei erbij en mix net zolang tot het ei helemaal is opgenomen. Voeg nu beetje bij beetje de spritsmix toe en roer dit tot een glad beslag.

Doe het beslag in een spuitzak met een grote kartel spuitmond, spuit het deeg op een ingevette bakplaat in S-vormige repen, hartjes of rondjes.

Bak de sprits in 15-20 minuten gaar en lichtbruin en laat de sprits afkoelen op een rooster.

Tip: *Lekker om ze in gesmolten chocolade te dopen.*

Als je hartjes maakt kun je, voor ze de oven ingaan, in het midden een paar verkruimelde zuurtjes leggen, ziet er leuk uit! (wordt net glas in lood)