



# Glutenvrij hoort erbij!

## Spritsnestjes



### Ingrediënten

#### Spritsbeslag

250 gram Schär C (of bv .DovesFarm witte bloem)  
5 gram fiberhusk  
1 eiwit  
snufje zout  
120 gram witte basterdsuiker  
200 gram boter  
1 zakje vanillesuiker  
Ronde aluminium vormpjes, licht ingevet

#### Eiwitglazuur

1 eiwit  
225 gram poedersuiker  
Groene kleurstof  
suikereitjes (van AH)  
(spekkippetjes, bv. van Jamin)

### Bereiding

Verwarm de oven tot 150 graden

Klop de boter met de basterdsuiker met de mixer schuimig, voeg het eiwit toe en mix goed door elkaar.

Zeef het meel, fiberhusk, zout en vanillesuiker er boven en mix alles door elkaar.

Schep het mengsel in een spuitzak met grote kartelmond.

Spuit een cirkel deeg langs de rand van de vormpjes, het midden blijft dus leeg.

Zet de vormpjes op de bakplaat en schuif die in het midden van de oven.

Bak de sprits in ca 25 minuten lichtbruin.

Glazuur:

Klop in een schone vetvrije kom het eiwit schuimig.

Zeef er de poedersuiker boven en roer alles tot een dik, glanzend mengsel.

Roer er 1 à 2 druppels groene kleurstof door.

Schep wat glazuur in het midden van het nestje en leg er 3 suikereitjes in en/of zet er een spekkippetje op.

