Spakenburgs hart

Ingrediënten

125 g Margarine
170 g Bloem
120 g Lichtbruine basterdsuiker
1 tl (theelepels) Citroenrasp
snufje(s) Zout
scheutje(s) Water
1 Ei
Kleurstoffen (bijv. Dr. Oetker of Wilton)
Frambozenaroma
100 g (gram) Poedersuiker

Keukenspullen

Mengkom
Bakplaat
Bakpapier
Deegroller
Uitsteekvormpje hart
2 Spuitzak

1. Deeg voorbereiden

Doe de **margarine (125 g)**, **bloem (170 g)**, **basterdsuiker (120 g)**, **citroenrasp (1 tl)** en een **snufje zout** in een mengkom. Kneed of meng hiermee zo snel mogelijk een samenhangend deeg. Voeg **water (1 el)** toe als het deeg te droog is.

Rol het deeg uit tot 7 millimeter dikte. Laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast.

2. Spakenburgs hart bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 165°C).

Haal het deeg uit de koeling en steek of snijd de hartvormen uit. Leg deze op de bakplaat met bakpapier. Houd voldoende afstand tussen de harten vanwege het uitlopen van het deeg.

Bak de harten in 12 tot 15 minuten in de oven. De harten moeten niet helemaal gaar zijn. Laat de Spakenburgse harten afkoelen op een koude ondergrond.

3. Maak een koekjesglazuur

Splits een **ei** en doe het eiwit in een vetvrije (brandschone) kom. Klop vervolgens het eiwit stijf. Voeg als laatste de **poedersuiker (100 g)** toe en meng tot een wit glazuur.

> Eiwit
>
> Wil je geen rauw eiwit gebruiken, bijvoorbeeld vanwege zwangerschap? In de koeling van de grotere supermarkt is gepasteuriseerd vloeibare ei-eiwitten verkrijgbaar; 1 ei (M) = ca. 30 gram ei-eiwitten.

Doe de helft van het glazuur in een kommetje en voeg een klein drupje roze of rode **kleurstof** en wat **frambozenaroma** toe.

Doe de glazuur in een spuitzak en versier de harten. Laat de glazuur drogen.