

## Goudse Moppen

De knapperige besuikerde buitenkant en het vleugje kaneel maken deze koekjes tot een lekkernij. Deze koekjes maak je door het deeg voor het snijden van de plakjes door de suiker met kaneel te rollen.

### Wat heb je nodig (voor één bakplaat met 20-25 koekjes)

100 gram boter (op kamertemperatuur)

60 gram witte basterdsuiker

1 zakje vanillesuiker (8 gram)

¼ theelepel zout

1 eidooier (op kamertemperatuur)

125 gram bloem

*Voor de besuikerde buitenkant*

75 gram kristalsuiker

1 theelepel kaneelpoeder



### Hoe bakken we de koekjes

Doe de witte basterdsuiker, het zout, de vanillesuiker, de bloem in een kom en meng deze goed. Voeg vervolgens de boter in kleine stukjes gesneden toe. Kneed het geheel goed door elkaar. Voeg tenslotte de eidooier toe en kneed het geheel tot een homogene bal deeg. Verdeel deze in twee gelijke stukken en maak 2 rollen met een doorsnede van 3-4 centimeter.

Meng de kristalsuiker en de kaneel goed en strooi deze op het werkblad. Rol vervolgens de rollen deeg er doorheen, zodat ze goed bekleed worden met de suiker met kaneel.

Verpak de rollen in plasticfolie of een plastic zakje en laat ze minimaal 1 uur in de koelkast rusten.

Verwarm de hete lucht oven voor op 175°C en leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Haal de rollen uit de koelkast en snijd deze in plakjes van 1 centimeter dik en leg die met genoeg ruimte ertussen op de bakplaat.

Bak de Goudse moppen in 18-23 minute goudbruin.

Neem de gebakken koekjes uit de oven en laat ze afkoelen op een houten plank of rooster. En vergeet niet een afgekoeld koekje te proeven.