



ETTENSE MOPPEN

Recept voor 25 Ettense Moppen. Een lokale variant van klassieke maar simpele Oud-Hollandse koekjes. Zoek je een simpel koekjes recept of wil je

koekjesdeeg maken om in te vriezen? Dan zijn deze Ettense moppen koekjes perfect. Dit is een basisrecept waarmee zelf gevarieerd kan worden. Zie ook onder: varianten.



Voorbereiding: 25 minuten. Bereiding: ca 15-20 minuten.

Ingrediëntenlijst

- 250 gr Lelie's Tarwebloem
- 200 gr boter
- 125 gr witte basterdsuiker
- mespuntje zout (ca 2 gr)
- rasp van ¼-½ citroen
- 2 el melk, op kamertemperatuur
- kristalsuiker om in te rollen of om te bestrooien

Bereiding

- Meng de boter met de witte basterdsuiker, melk, zout en citroenrasp in een kom goed door elkaar. Dit kan met de hand, een pollepel of met de mixer. Gebruik met de handmixer de deeghaak en de platte deeghaak in de keukenmachine.
- Tot slot, doe de bloem erbij en kneed met de hand of in de keukenmachine tot een soepel deeg.
- Hoe langer je mengt, hoe taaier het resultaat kan zijn.
- Maak van het deeg één of twee rollen van ca 3-4 cm dik, verpak deze in plasticfolie en laat minimaal een uur in de koelkast rusten.
- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Rol het deeg door de kristalsuiker zodat de rol rondom een laagje suiker heeft.
- Snij de rol deeg in plakjes van ongeveer 1 cm dik en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Leg ze iets uit elkaar, aangezien de koekjes uitlopen tijdens het bakken.
- Bak de Ettense moppen in ca 15-20 minuten af totdat ze gaar en goudbruin zijn.
- Laat ze afkoelen op een rooster.

Varianten (optioneel)

- Meng eens 1 eetlepel kaneelpoeder door de suiker en rol daarna het deeg door dit suiker-kaneel mengsel.
- Populaire variaties omvatten het toevoegen van vanille, kleine stukjes chocolade, kersen, of het vervangen van citroen door sinaasappelrasp.