



MOKUMSE KOGGETJES

Koggetjes zijn traditionele, knapperige koekjes die afkomstig zijn uit Amsterdam. De koekjes worden gemaakt van een roerdeeg en

vervolgens dun gebakken. Ze bevatten stukjes karamel en zijn knapperig en rijk van smaak. In Amsterdam staan deze koekjes bekend als koggetjes, maar de koekjes hebben ook andere namen, zoals nougatine koekjes of als kletsmaajoor koekjes. Bron: RutgerBakt



Vorbereiding: 30 min. Bereiding: ca 15 min.

Ingrediëntenlijst (deeg)

- 175 gram Lelie's Tarwebloem
- 65 gram boter, op kamertemperatuur
- 150 gram witte basterdsuiker
- 1 theelepel vanille-extract
- ¼ theelepel zout
- ½ ei, op kamertemperatuur, losgeklopt

Ingrediëntenlijst (nougatine)

- 70 gram suiker
- 1½ eetlepels water

Keukenbenodigdheden

- Steelpannetje
- Keukenmachine
- Spuitzak
- Plat spuitmondje

Bereiding (40-60 koggetjes)

- Nougatine maken.
 - o Doe voor de nougatine de suiker en het water in een steelpan en laat op middelhoog vuur koken tot een goudbruine karamel.
 - o Giet de karamel op de met bakpapier beklede bakplaat en laat hem afkoelen.
 - o Doe de afgekoelde karamel in een foodprocessor (zie tip) en pulseer in een paar keer fijn, maar niet tot poeder.
- Roerdeeg maken.
 - o Doe de boter met de basterdsuiker, het vanille-extract en zout in een kom en roer glad.
 - o Roer het ei erdoor.
 - o Voeg de bloem en meng alles kort door.
 - o Spatel tot slot de stukjes karamel door het deeg.
- Koggetjes spuiten en bakken.
 - o Verwarm de oven voor op 160 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
 - o Doe het deeg in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1-1 ½ cm en spuit bolletjes van 2-3 cm op een met bakpapier beklede bakplaat.
 - o Houd ruim voldoende tussenruimte (!), want de koekjes lopen uit tijdens het bakken. Dit is een deeg met relatief veel boter en suiker waardoor het sterk uitvloeit.
 - o Bak de koggetjes in 13-18 min. goudbruin en gaar en laat ze afkoelen op een rooster.

Tot Slot

- Tip: Heb je geen foodprocessor, doe de karamel dan in een stevig plastic zakje en sla er een aantal keer hard op met een deegroller. Als er nog grote stukken in zitten kun je die daarna nog fijner slaan, of hakken.
- Tip: Geen spuitzak? Met behulp van 2 theelepels kun je kleine hoopjes van het deeg vormen.
- Koggetjes luchtdicht verpakt kun je zeker 2 weken bewaren op kamertemperatuur.