

Rotterdamse moppies / Rotterdam moppies



De boodschappen

250 gram witte amandelen
2 eetlepels water
rasp van ½ citroen
snufje zout

100 gram fijne suiker
1 vrije uitloop eidooier
rasp van ½ sinaasappel

50 gram suiker gemengd met 2 gram koekkruiden

Zo maak je Rotterdamse Moppies

De voorbereiding

Rasp de ½ citroen en sinaasappel. Scheidt een ei. Maal de amandelen fijn.

De koekjes

Mix de amandelpoeder met 100g suiker en het water.

Mix de eidooier, het snufje zout en de citroen- en sinaasappelrasp er door.

Schep het deeg op plastic-folie, rol het in een cilinder en leg de rol 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Snij van de cilinder koekjes van 1.5 cm dik.

Roer de koekkruiden door de suiker en rol de koekjes erdoor.

Bekleed de plaat met bakpapier en bak de koekjes in 8-9 minuten goudbruin.

De moppies smaken heerlijk bij een bakkie!

Rotterdamse moppies / Rotterdam moppies



Shopping list

250g blanched almonds
2 tablespoons water
zest of ½ a lemon
pinch of salt

100g fine caster sugar
1 free range egg yolk
zest of ½ an orange

Mix 50g fine caster sugar with 2g mixed spice (for gingerbread)

How to make Rotterdamse moppies

Preparations

Grate the ½ lemon and the ½ orange. Split an egg. Grate the almonds until they are powder.

The cookies

Mix the almond powder with the 100g sugar and the water.

Mix in the egg yolk, lemon and the orange zest and the pinch of salt.

Spoon the dough on cling film then roll it into a cylinder, put it for 1 hour in the fridge.

Preheat the oven to 200°C.

Cut circles of 1.5 cm thickness from the cylinder.

Stir the mixed spice into the sugar and coat the cookies with it.

Line the baking tray with waxed paper then Bake the cookies golden in 8-9 minutes.

The moppies taste delicious with a coffee!