

Weesper Moppen / Dutch Weesper moppen



Boodschappenlijstje voor +/- 20 koekjes

150 gram blanke amandelen

180 gram fijne kristalsuiker

50 gram kristalsuiker

1 vrije uitloop bio-eidooier

rasp van een hele citroen

Zo maak je Weespermoppen

Hak de amandelen fijn in de keukenmachine, mix de suiker en de citroenrasp er door.
Kneed het mengsel kort met de hand, rol het in een cilinder en verpak het in vershoudfolie.
Laat het amandelmengsel zo minsten 2 tot 4 dagen in de ijskast rusten.

Neem de rol amandeldeeg uit de ijskast en verkruimel het mengsel.
Doe het in de keukenmachine, voeg de eidooier toe en mix het even door.
Kneed het amandeldeeg weer glad en rol er 2 cilinders van.
Verpak ze in vershoudfolie en leg ze weer een uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven)

Leg een vel bakpapier op de bakplaat en snij de cilinders in schijfjes van 2.5 - 3 cm.
Bestrooi je werkvlak met suiker en rol ze rondom door de suiker.
Druk de snijkanten van de koekjes in de suiker en leg ze op de bakplaat.
Bak de koekjes ongeveer 10 - 12 minuten, tot ze goudbruin aan de randjes zijn.
Laat de Weespermoppen afkoelen op een rooster.

Weesper Moppen / Dutch Weesper moppen



Shopping list for +/- 20 biscuits

150g white almonds

1 free range organic egg yolk

180g fine granulated sugar

50g (coarse) granulated sugar

zest of a whole lemon

How to make Dutch Weesper Moppen

Chop the almonds in the food processor, mix in the sugar and lemon zest.

Knead the almond mixture briefly by hand, roll it into a cylinder and wrap it in cling film.

Let the almond dough rest in the refrigerator for at least 2 to 4 days.

Take the roll of almond dough from the refrigerator and crumble the mixture.

Put it in the food processor, add the egg yolk and mix it briefly.

Knead the almond dough smooth and roll it into 2 cylinders.

Wrap them in cling film and put them in the refrigerator for another hour.

Preheat the oven to 180°C (fan)

Place a sheet of baking paper on the baking tray and cut the cylinders into slices of 2.5 - 3 cm.

Sprinkle your work surface with sugar and roll the biscuits all around in the sugar.

Press the cut edges of the biscuits into the sugar and place them on the baking tray.

Bake the biscuits for about 10 - 12 minutes, until golden brown on the edges.

Allow the Dutch Weesper Moppen to cool on a wire rack.