



Goudse kaneel moppen

De herfst is weer aangebroken dus de oven maakt hier weer overuren. Naast dat er veel ovenschotels worden gemaakt vinden Eliza-Jane en ik het ook heerlijk om weer te bakken. Dylan krijgt de leeftijd dat hij ook mee kan (lees wil) helpen, dus de mixer houden we gezellig met zijn drieën vast.

Onder andere kaneel, speculaas en kruidnagel zijn kruiden die hier in de herfst/winter veel gebruikt worden. Daarom experimenteerde we met de kaneel toevoegen aan de Goudse moppen en het was heerlijk. Ik kwam er daardoor ook achter dat mijn neutrale goudse moppen recept nog niet online staat, dit volgt later.

Ingrediënten voor ±20 koeken:

- 200 gram roomboter
- 1 eidooier
- 250 gram bloem
- 40 gram kaneelsuiker
- 125 gram lichte basterdsuiker
- 1 theelepel kaneel
- Mespuntje zout

Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Doe de roomboter samen met de basterdsuiker in een kom en mix deze door elkaar. Als de boter luchtig is kun je de eidooier, kaneel en een snufje zout toevoegen. Mix het tot je een smeug geheel hebt.

Voeg vervolgens de bloem beetje voor beetje toe, zodat je geen grote stofwolk krijgt. Kneed het deeg nog even na met de hand, zodat het aan elkaar blijft plakken.

Rol het deeg tot een rol van 4 à 5 cm dik. Verpak de deegrol in plasticfolie en plaats deze voor minimaal 45 minuten in de koelkast. Als je haast hebt kun je dit proces verkorten door hem voor 25 minuten in de vriezer te leggen.

Verwarm de oven voor op 170 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Strooi de kaneelsuiker in een ovenschaal en rol hier het deeg doorheen. Mocht de deegrol te lang zijn voor de ovenschaal snijdt deze dan doormidden. Zorg dat de hele rol goed bedekt is met de kaneelsuiker. Snijd de rol in plakken van ongeveer 1 centimeter dik en leg de koeken op de bakplaat. Houd voldoende afstand tussen de koeken, want tijdens het bakken lopen ze nog een beetje uit.

Bak de goudse kaneel moppen goudbruin en lekker bros in ongeveer 15 minuten. Speel met de oventijd, want iedere oven is weer anders. Toevallig merk ik het verschil nu we in het nieuwe huis een nieuwe oven heb.

Laat de goudse moppen volledig afkoelen op een rooster, zodat ze lekker knapperig blijven.