



## Goudse moppen cranberry vanille

### Ingrediënten voor ±20 goudse moppen:

- 250 gram roomboter
- 1 eidooier
- 250 gram bloem
- 125 gram witte basterdsuiker
- 9 gram rooibos cranberry vanille thee (1 volle eetlepel)
- Mespuntje zout
- 40 gram suiker

Weeg de roomboter af en smelt deze in een pannetje op het fornuis. Als de boter gesmolten is zet je het fornuis uit en voeg je de cranberry vanille thee toe. Laat de boter minimaal 2 uur afkoelen en de theetrekken in de boter, zodat de thee smaak af kan geven.

Als de boter hard is geworden verwarm je de boter opnieuw, zodat deze vloeibaar wordt. Als deze weer vloeibaar is giet je de boter door een zeef en vang je de gezeefde smolten boter op in een kom. Laat de boter volledig terug koelen tot deze weer hard is. Het aromatiseren van de boter kun je het beste een dag van tevoren doen, zo heb je geen last van tijdgebrek of dat de boter niet voldoende terug gekoeld is.

Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Weeg 200 gram van de gearomatiseerde roomboter af, waarschijnlijk heb je dat ongeveer over. Een deel gaat namelijk verloren doordat het aan de thee blijft plakken. Doe de roomboter samen met de basterdsuiker in een kom en mix deze door elkaar. Als de boter luchtig is kun je de eidooier en een snufje zout toevoegen. Mix dit tot je een smeuijg geheel hebt.

Voeg vervolgens de bloem beetje bij 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 40 gram suiker die je hebt bewaard in een ovenschaal of op een groot bord en rol hier het deeg er doorheen. Mocht de deegrol te lang zijn voor de ovenschaal snijdt deze dan doormidden. Zorg dat de hele rol goed bedekt is met de suiker. 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 uit.

Bak de goudse moppen goudbruin en lekker bros in 13 tot 17 minuten. Speel met de oventijd, want iedere oven bakt anders.

Als ze net uit de oven komen zijn ze nog slap, maar door ze goed te laten afkoelen op een rooster worden ze lekker knapperig.