Weespermoppen

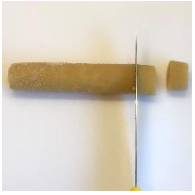
Wat heb je nodig

150 gram amandelmeel
150 gram fijne kristalsuiker
1 ei
1 theelepel citroenrasp (Baukje)
2 eetlepels fijne kristalsuiker

Doe het amandelmeel en de 150 gram suiker in de beslagkom.
Doe het ei en de citroenrasp er ook bij.
Roe het door elkaar.

Kneed het tot een soepel deeg.
Maak er een bol van en verpak hem in plastic folie.
Laat minstens een nacht in de koelkast rusten.

Zet de oven op 200 graden en leg bakpapier op de bakplaat.
Snijd het deeg door de helft.
Maak van iedere helft een staaf van 20 cm lang.
Strooi de 2 eetlepels suiker op het werkblad.



Rol de staven door de suiker.
Er komt zo rondom een laagje suiker.
Snijd de staven in stukken van 2 cm.

Druk de snijkanten van elk koekje in de suiker.
Leg de koekjes op de bakplaat.

Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 8 tot 10 minuten.
Als ze een goudbruin randje krijgen, zijn ze goed.
Bak de koekjes niet te lang, want dan worden ze te hard.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.