Zierikzeese moppen

Wat heb je nodig

210 gram bloem
165 gram suiker
85 gram boter (zacht)
1 ei
40 gram amandelschaafsel
20 gram sinaasappelsnippers
10 gram sukade
1 theelepel bakpoeder

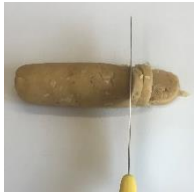
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek een ei in een kopje.

Doe de bloem, de suiker en de boter in een beslagkom.
Doe de bakpoeder erbij.
Doe het ei er ook bij.

Kneed het met de hand door elkaar.
Blijf kneden tot een kruimelig deeg.
Doe de sukade en de sinaasappelsnippers erbij.

Doe de het amandelschaafsel er ook bij.
Kneed met de hand alles door elkaar.
Blijf kneden tot een samenhangend deeg.

Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken.
Vorm van ieder stuk een rol van ongeveer 4 cm dik.
Verpak de rollen in plastic folie.
Leg de rollen 30 minuten in de koelkast.



Zet de oven op 160 graden.
Haal 1 rol deeg uit de koelkast.
Snijd er plakjes van, van ongeveer ½ cm dik.
Leg de plakjes op de bakplaat.

Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes 15 tot 20 minuten.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.
Bak van de andere rol, koekjes op dezelfde manier.