



⌚ ± 0.5 uur

 ± 2 uur

 15 personen



Goudse moppen, ken jij ze al? Dit zijn heerlijke oud-Hollandse koekjes die je vrij eenvoudig zelf kunt maken. Je maakt een deeg dat je in plakjes snijdt. De plakjes rol je door kristalsuiker heen. Hierdoor krijgen de koekjes een lekker suikerrandje en worden ze ook wel suikerkoekjes genoemd. Het is helemaal niet lastig om zelf deze koekjes te maken, maar je moet wel even geduld hebben. Het deeg moet namelijk minimaal 2 uur in de koelkast rusten. Houd daar dus rekening mee als je deze koekjes wilt maken. Wanneer het deeg eenmaal voldoende heeft gerust, heb je de koekjes binnen no-time op tafel staan. Ben je benieuwd naar hoe je deze heerlijke koeken zelf kunt maken? Lees dan snel verder voor ons Goudse moppen recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram patentbloem;
- 100 gram witte basterdsuiker;
- 1 theelepel bakpoeder;
- 100 gram kristalsuiker;
- Plasticfolie;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigheden:

- 100 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 1 ei, maat M;
- Snufje keukenzout.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).





écht alles om te bakken

2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Meng de bloem, bakpoeder en keukenzout in een kom door elkaar heen.
4. Meng in een andere kom de boter en de basterdsuiker tot een romig mengsel.
5. Mix het ei door het botermengsel heen.
6. Meng het bloemmengsel door het botermengsel heen tot een mooi deeg.
7. Rol het deeg uit tot een lange worst.
8. Verpak de worst in plasticfolie en laat het deeg 2 uur rusten in de koelkast.
9. Snijd daarna de worst in plakjes van 2 centimeter breed.
10. Doe 100 gram kristalsuiker in een bakje.
11. Rol de buitenkant van de Goudse moppen door de kristalsuiker heen.
12. Leg de koekjes op de met bakpapier beklede bakplaat.
13. Bak de Goudse moppen in 15 minuten gaar.

Handige informatie

Maak de koekjes eens op een later moment!

Het fijne aan dit recept is dat de koekjes heel eenvoudig te maken zijn. Als je het deeg van tevoren al maakt, kun je de koekjes al binnen een handomdraai op tafel hebben staan. Dat is onder andere ideaal als je onverwachts visite krijgt en snel wat lekkers op tafel wilt kunnen zetten. Daarom is het helemaal geen slecht idee om een voorraadje deeg klaar te hebben liggen in de koelkast. Het is dan natuurlijk wel fijn om te weten hoe je het deeg het beste kunt bewaren. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het in de koelkast. Zodoende kun je het 2 à 3 dagen bewaren. Vind je dat te kort? Verpak het deeg dan luchtdicht en leg het in de vriezer. In de vriezer blijft het deeg namelijk tot wel 3 maanden goed.

Ontdek ook onze andere koek recepten!

Een lekker koekje gaat er altijd wel in. Vind je het leuk om allerlei verschillende soorten koeken te maken? Bekijk dan eens onze categorie “Koekjes”, want daarop hebben we meer dan 250 koek recepten verzameld. Je vindt er hele makkelijke koek recepten, maar ook recepten die wat meer uitdaging nodig hebben. Onder andere dit [recept voor dadelkoekjes](#) en dit [recept voor tiramisu](#) koekjes zijn echt het proberen waard. [Bekijk al onze koek recepten hier](#) en vul jouw koektrommel met de door jou zelfgemaakte koekjes!

Bezoek eens onze receptenpagina!

Naast allerlei koek recepten hebben we nog veel meer recepten op onze receptenpagina staan. Zo vind je er onder andere recepten voor heerlijke broden, taarten, desserts en cakes. Dankzij onze recepten wordt het heel eenvoudig om zelf thuis de meest verrukkelijke lekkernijen te maken. We vullen onze blog wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Ontdek al onze](#)



[recepten hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte Goudse moppen zien!

Heb jij met ons recept zelf heerlijke Goudse moppen gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de koekjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de koeken te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Witte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG005)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

