

## **Naam recept: Weesper Moppen**

**Aantal koekjes:** ongeveer 15 stuks

**Bereidingstijd:** 10 minuten

**Oven:** voorverwarmen en bakken op ongeveer 10 minuten op 180°C

### **Ingrediënten:**

- 250 gram amandelspijs uit de molenwinkel
- 1 eidooier
- rasp van een citroen
- suiker om de amandelspijs rol in te rollen
- bakpapier

**Bereiding:** Kneed de amandelspijs, eidooier en citroenrasp door elkaar.

Maak van dit mengsel een rol met een doorsnede van 4 cm. Rol de rol door de suiker en snijd plakjes van 1,5 cm. dikte. Leg de plakjes op het bakpapier en duw er met je duim een klein deukje in.

Bak de moppen in een voorverwarmde oven in 10 minuten gaar. Als de koekjes lichtbruin beginnen te kleuren zijn ze goed.

Haal de bakplaat met de koekjes direct uit de oven en laat ze afkoelen.

**Molentip:** Weesper moppen zijn heel makkelijk te maken en leuk om weg te geven als cadeautje.