



De Amsterdamse Koggetjes

Een **SUPER lekker koekje** ontdekte ik toen ik van alle grote steden in Nederland iets wilde bakken. Voor Amsterdam koos ik Amsterdamse koggetjes. Weet je wat een koggetje betekent? Het is de naam van een breed schip waarmee heel vroeger spullen werden vervoerd. Met een kogge roeide of zeilden kooplieden over de Amstel naar Amsterdam.

Ik ben voorzichtig tijdens het maken van de Amsterdamse koggetjes: de suiker wordt **HEEL heet** en het deeg is **HEEL dun**. Wanneer de koekjes klaar zijn, zijn ze gelukkig **HEEL lekker!**

Ingrediënten voor De Amsterdamse Koggetjes

Voor de nougatine

- 75 gram suiker
- 1,5 eetlepel water

Koekjesdeeg

- 165 gram boter
- 150 gram suiker
- 1 theelepel vanille-extract
- Snufje zout
- ½ ei
- 175 gram Zeeuwse bloem

Bakspullen

- Een mixer
- 1 mengkom
- Een pan
- Garde
- Weegschaal
- 2 vellen bakpapier
- Spuitzak plus spuitmondje

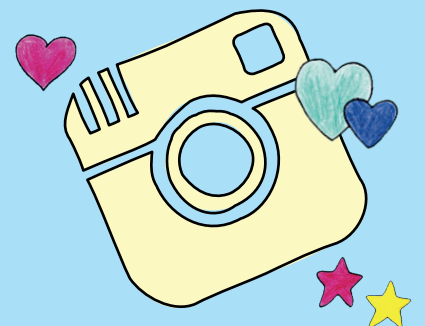


Aan de slag

1. Verwarm de oven voor tot 160 graden.
2. Maak eerst de nougatine. Doe voorzichtig.
 - * De suiker en het water in een pan. Breng het aan de kook. Goed roeren.
 - * Je krijgt dan karamel. De karamel giet je voorzichtig op het bakpapier.
 - * Dit laat je afkoelen.
 - * Daarna mag je de karamel klein maken. In een foodprocessor/keukenmachine. Of je slaat het klein. Maak er geen poeder van.

Het deeg

3. Het zout, het vanille-extract, de boter en de basterdsuiker mag je in de mengkom doen. Mix dit door elkaar.
4. Dan het ei.
5. De zelfgemaakte nougatine en het bloem mogen er nu doorheen.
6. Het deeg schep je nu in de spuitzak. (vergeet het spuitmondje niet)
7. Je spuit het deeg in kleine bolletjes op het bakpapier. De koekjes lopen uit. Neem lekker de ruimte voor elk bolletje.
8. Nu kan de bakplaat de oven in. 15 min.
9. Even laten afkoelen en geniet ervan.



Benieuwd naar baksels die ik
maakte van andere grote
steden in Nederland?

Kijk dan op Instagram
[De_avonturen_van_Maas](#)

Doe een donatie met de QR-code

