

# KOEKENBAKKEES

## CHOCOLADE - HAVERMOUT - KOEKJES

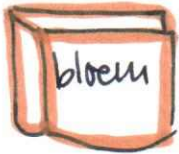
### → INGREDIENTEN (-voor ± 36 stuks)



100 gram, op kamer-temperatuur (of 30sec. in de magnetron)



100 gram



75 gram



40 gram (rolled oats of haverblokjes)



100 gram, in kleine stukjes gehakt **!**  
-of laten hakken-

Flagelslag of vlokken kan ook.

ei 1 stuk



vanille essence 1/2 eetlepel



snufje (= klein beetje) zout → wat je tussen twee vingers vast kan houden.

### ← VERDER NODIG ←



Weegschaal (digitale mag natuurlijk ook)



(Meng) kom.  
↳ lekker grote is het fijnst  
↳ opgevouwen theedoek eronder dan glijdt ie minder makkelijk weg



garde

of



elektrische mixer



grote lepel

of



gewone eetlepel



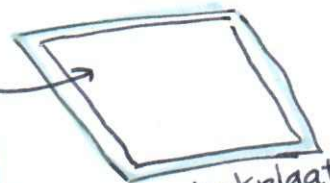
snijplank en mes



spatel of iets anders plats om de koekjes van bakplaat te halen



bakpapier



bakplaat

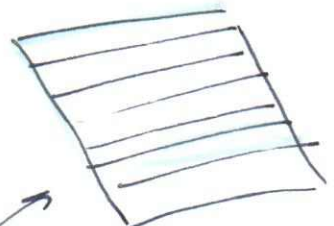


ovenwanten



taartrooster

of



Het rooster uit de oven dat je op het fornuis legt

①



Verwarm de oven voor **!**

Haal de bakplaat en ernt het rooster uit de oven **!**

② Zet alle ingrediënten (in de juiste hoeveelheid) klaar.



Boter + suiker in de kom →



goed mengen. Tot het één geheel is.



Vanille + ei erbij →



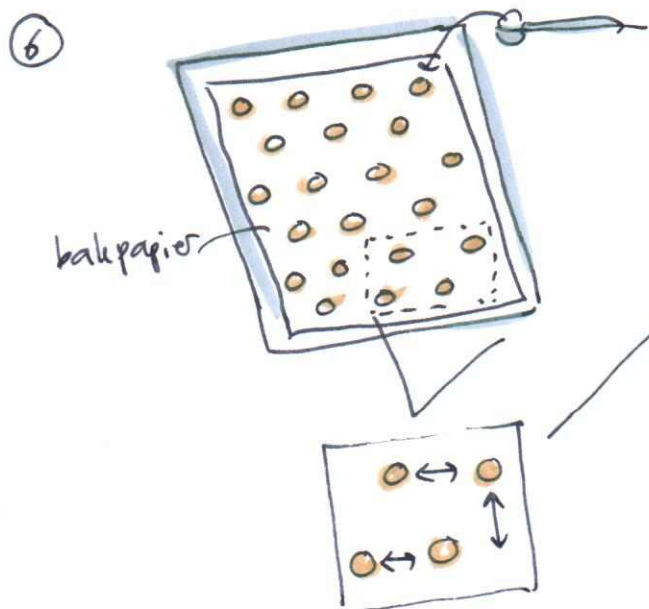
weer goed mengen.



chocolade stukjes + zout + havermout + bloem erbij →



Alles rustig omscheppen (roeren) met een grote lepel tot alles gemengd is.

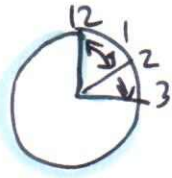


Leg met een gewone eetlepel hoopjes van het 'beslag' op het papier op de bakplaat.

- Misschien moet het in 2 keer. -

⚠️ Laat voldoende ruimte tussen de hoopjes. Als ze bakken worden ze platter en dus grater. Anders krijg je één grote koek. Ook lekker. Veel minder gezellig...


⑦



10-15 minuten in de oven. Ze horen licht bruin te zijn. Meestal hebben ze iets donkerdere randjes...

⑧ <sup>ting ting</sup>



Haal ze uit de oven -  - hij is warm. Leg de koekjes met een spatel (of taartschep oid) op het rooster. Voorzichtig omdat ze warm zijn zijn ze nu nog zacht. Laat ze (moeilijk!) afkoelen.



⑨ Eet smakelijk. Bewaar ze in een koelblik of iets anders dat goed dicht kan.

! P.S. Als het nodig is, herhaal je stap 6-8 tot alle beslag op is.

groet uit Eva's Keuken



[www.evaskuken.nl](http://www.evaskuken.nl)