



Special: cranberry haverkoekjes

met witte chocolade en kaneel



30-40min



2 personen

Witte chocola en rood fruit zijn een hele fijne combinatie. Zeker als je ze in deze havermoutkoekjes verwerkt. We sturen je chocolate chips, die heerlijk smelten tijdens het bakken. Bak deze koekjes met de kinderen, of lekker zelf en geniet er de rest van de week van.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje roomboter ⁷
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje kaneel
- 1 pakje witte suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren ³
- 300g havervlokken ¹
- 50g gedroogde cranberry's
- 1 zakje witte chocoladedruppels ^{6,7}

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- ovenrek
- handmixer
- keukenweegschaal
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Dit recept maakt 12 koekjes (4 porties).

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

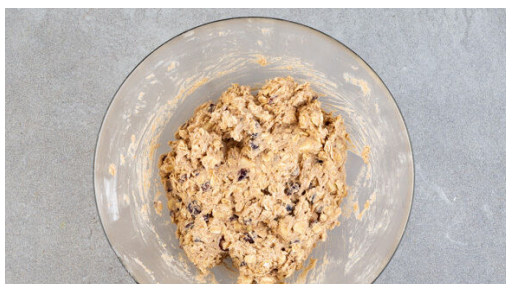
Voedingswaarde per portie

calorieën 763kcal, vet 35.9g, koolhydraten 97.0g, eiwit 10.2g



1. Droge ingrediënten mengen

Neem de **boter** uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen, of verwarm kort in de magnetron zonder te laten smelten. Zeef **100g bloem** en **1/2tl bakpoeder** boven een kom en roer er 1/2tl zout en **1-2tl kaneel** door.



4. Deeg afmaken

Meng de **gemengde droge ingrediënten** in twee delen door het **botermengsel**. Meng **100g havervlokken** met de **cranberry's** en de **chocoladedruppels** en schep dit door het **deeg**. Laat het **deeg** minstens 30min (of een hele nacht) afgedekt in de koelkast rusten.



2. Boter kloppen

Klop de **boter** met **150g suiker** en de **vanillesuiker** in 2-3min luchtig met een handmixer.



5. Koekjes bakken

Verwarm de oven voor op 195°C (175°C hetelucht). Rol **12 balletjes** van het **deeg** en verdeel ze zo'n 6-7cm van elkaar over 1-2 bakplaten met bakpapier. Bak de **koekjes** 10-12min tot ze gaar en lichtbruin zijn. Het midden mag nog een beetje zacht zijn, maar de randen moeten knapperig zijn.



3. Eieren toevoegen

Voeg al kloppend **1 ei toe**. Het **andere ei** heb je niet nodig voor dit recept.



6. Koekjes laten afkoelen

Laat de **koekjes** ca. 5min afkoelen op de bakplaat. Leg ze dan op een rooster en laat ze helemaal afkoelen.