



Special: havermoutkoekjes

met cranberry's, 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
- 1 pak havervlokken ¹
- 1 zakje 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

De voedingswaarden in dit recept zijn berekend op basis van 4 porties.

Allergenen

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

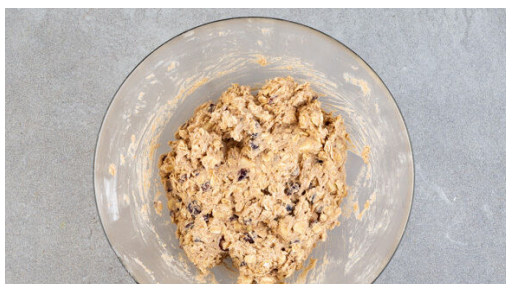
Voedingswaarde per portie

calorieën 624kcal, vet 35.9g, koolhydraten 62.9g, eiwit 10.1g



1. Droge ingrediënten mengen

Laat de **boter** op kamertemperatuur komen. 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 haver** 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

Doe de **boter** met **150g suiker** en de **vanillesuiker** in een kom en klop 2-3min met een handmixer. Je kunt ook een keukenmachine of garde gebruiken.



5. Koekjes bakken

Verwarm de oven voor op 175°C. Rol **12 balletjes** van het **deeg** en verdeel ze zo'n 6-7cm van elkaar over 1-2 bakplaten met bakpapier. Bak de **koeken** 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** wordt niet gebruikt.



6. Koekjes laten afkoelen

Laat de **koeken** ca. 5min afkoelen op de bakplaat. Leg ze dan op een rooster en laat ze helemaal afkoelen (**zie tip, links**).