

Havermoutkoekjes met chocoladestukjes

40 stukken



eenvoudig

● tot 60 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

200 g bloem
½ zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
75 g havermout
125 g chocolade in kleine stukjes
200 g zachte boter
150 g rietsuiker
1 ei

- 1** Het deeg:
Meng de bloem samen met de Backin, chocoladestukjes en de havermout in een mengkom.
- 2** Doe de boter in een andere mengkom en meng deze met de mixer op de hoogste stand tot een romige massa. Voeg hier beetje bij beetje de rietsuiker eraan toe en meng het geheel tot een gladde massa. Voeg het ei toe en meng het geheel goed.
- 3** Voeg het havermoutmengsel bij het botermengsel en stort het op het werkblad. Kneed het geheel met bebloemde handen tot een glad deeg.
- 4** Vorm 2 rollen van ongeveer 20 cm lang. Wikkel ze in keukenfolie en leg ze gedurende 3 uur in de koelkast.
- 5** Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven: 150 °C



Dr. Oetker n.v

- 6 Snijd daarna de deegrollen in gelijke plakjes (dikte ca. 1 cm), en leg ze op de bakplaat met een tussenruimte van ca. 3-5 cm. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de koekjes in 15-20 min. gaar en lichtbruin.

Baktijd: ongeveer 15 - 20 minuten

- 7 Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

