Ontbijtkoekjes

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

250 gram havermout
1 theelepel bakpoeder
1⁄2 theelepel kaneelpoeder
1⁄2 theelepel zout
4 eetlepels appelmoes
50 gram suiker
2 eetlepels esdoornsiroop
2 eetlepels kokosolie
1 ei
1 theelepel vanille-extract
1 handvol rozijnen
1 handvol walnoten (grof gesneden)
50 gram witte chocolade

Bereidingswijze

1. **Meng in een kom de havermout met het bakpoeder, het kaneelpoeder en het zout.**
2. **Meng in een andere kom de appelmoes met de suiker, de esdoornsiroop, de kokosolie, het ei en het vanille-extract.**
3. **Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte ingrediënten en meng kort.**
4. **Voeg de rozijnen en de walnoten toe.**
5. **Maak 12 hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Druk een beetje plat met natte handen. Zet 12 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen.**
6. **Smelt de witte chocolade in de microgolfoven (± 1 minuut) en ‘drizzle’ over de koekjes.**