



# 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.