



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.