Flapjacks met chocolate chips en hazelnoten

Ingrediënten

30 g (gram) Dr. Oetker Hazelnoten
125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
60 g (gram) Keukenstroop
250 g (gram) Havermout
0.5 tl (theelepels) Kaneel
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips

Keukenspullen

1 Bakblik (20 x 20 cm)
Bakpapier
Steelpan
Spatel
Lepel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C). Bekleed het bakblik met bakpapier, zodat je straks makkelijk de flapjacks eruit kan tillen.

Rooster de **Dr. Oetker Hazelnoten (30 gram)** in een warme oven ongeveer 10 minuten. Hak ze daarna grof.

2. Havermoutdeeg maken

Smelt in een steelpan op een laag vuur, de **boter (125 g)**, **basterdsuiker (100g)** en **keukenstroop (60 g)**. De suiker hoeft niet te karamelliseren.

Zet het vuur uit en roer er de **havermout (250 g)** en **kaneel (0.5 tl)** doorheen.

Roer als laatste de stukjes hazelnoot en de **Dr. Oetker Chocolate Chips** erdoor. Bewaar een paar chocolate chips voor bovenop. Giet het mengsel in het bakblik en strijk het glad met een lepel of paletmes. Strooi nog wat chocolate chips erover.

3. Flapjacks bakken

Bak de flapjacks in 20 tot 25 minuten. Laat het geheel hierna rustig afkoelen in het bakblik.

Til na ongeveer een uur de hele flapjack eruit en snijd deze in stukken. Laat de flapjacks daarna helemaal afkoelen en stevig worden.