Havermoutkoekjes

Ingrediënten

175 g (gram) Roomboter (of margarine)
125 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
1 tl (theelepel) Dr. Oetker Bourbon Vanille-Extract
0.25 tl (theelepel) Zout
150 g (gram) Havermout
150 g (gram) Koopmans Kristalbloem
0.5 Stuk(s) Ei
0.5 tl (theelepel) Baking soda
110 g (gram) Hazelnoten
110 g (gram) Chocolade (grof gehakt)
1 Stuk(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

Keukenspullen

Bakplaat
Mengkom



1. Voorbereiden

Doe de **boter (175g)**, **suiker (125g)**, **vanille-extract (1 tl)** en **zout (1/4 tl)** in een kom en mix tot een romige massa. Voeg de **havermout (150g)**, **kristalbloem (150g)**, **baking soda (1/2 tl)**, en ei toe en mix tot een samenhangend deeg. Voeg als laatste de **hazelnoten (110g)** en de **grofgehakte chocolade (110g)** toe.

Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit in 3 gelijke stukken. Pak het deeg in om op te stuiven in de koelkast of vriezer. (zie tip)

Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven).



2. Havermoutkoekjes bakken

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de rollen in plakjes van ongeveer 1 a 1,5 cm dik en leg deze op de bakplaat.

Bak de koekjes in 20-25 minuten goudbruin. Laat afkoelen op de bakplaat op bijvoorbeeld een rooster. De koekjes stijven tijdens het afkoelen op.



3. Havermoutjeskoekjes decoreren

Breng water aan de kook en giet dit in een kom. Leg vervolgens het zakje in de kom gedurende 10 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft.

Haal het zakje uit het water en kneed het zakje glazuur goed door.

Knip de bovenhoek van het zakje af (zie kniprand) en giet het vloeibare glazuur over het koekjes.

Laat het glazuur ca. 30 minuten afkoelen.