Havermoutkoekjes met chocolate chips

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Zandkoekjes
225 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
70 g (gram) Havermout
100 g (gram) Pure chocolade
1 Ei

Keukenspullen

Bakpapier
Boter om in te vetten
Bakplaat

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (Elektrisch 180 °C / Hetelucht 160 °C). Bekleed de bakplaat met bakpapier of vet de bakplaat in met boter of een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

2. Havermoutkoekjes maken

Roer de **boter (225 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **Zandkoekjes mix (1 pak)** toe.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Verdeel het deeg in drie gelijke delen.

Hak de **chocolade (100 g)** in grove stukken. Voeg de chocolade stukken toe. Voeg ook de **havermout (70 g)** toe en kneed het daarna met de hand tot een samenhangend deeg.

Verdeel het havermoutkoekjesdeeg in drie gelijke delen. Bestuif het aanrecht met bloem en rol van elk deel een deegrol van 20 cm. Leg de deegrollen in gelijke plakjes (dikte ca. 1 cm). Leg de deegplakjes op de ingevette bakplaat met een tussenruimte van circa 3-5 cm.

Bestrijk de koekjes met **een losgeklopt ei** en decoreer deze eventueel met chocolade, amandelschaafsel, rozijnen, garneeramandelen, walnoten of gehakte hazelnoten.

3. Havermoutkoekjes bakken

Bak de havermoutkoekjes in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar. De koekjes zijn zacht als ze uit de oven komen. Laat ze afkoelen totdat ze heerlijk bros zijn.