

Havermoutkoekjes

300 gr. Boter
500 gr. Havervlokken (fijn)
4 eieren
300 gr. Suiker (alternatief: 150 gr. Moutstroop/rijstestroop of dadelstroop. 300 gr is heel zoet)
200 gr. Bloem (alternatief: boekweit-, rijst-, rogge-, speltmeel of mengsel van deze)
2 koffielepels bakpoeder (alternatief: wijnsteenzuur)

Boter smelten in grote pan. Havervlokken erbij. Laat dit 1 minuut op vuur staan terwijl je met een houten lepel in de ingrediënten roert. Neem na 1 minuut pot van vuur. Mix in een kom 4 hele eieren met de suiker (of alternatieve suiker). Doe de bakpoeder bij de bloem. Roer het eimengsel met de houtenlepel onder de havermout. Voeg nadien de bloem bij.

Leg op een bakplaat anti-aanbakpapier en maak met behulp van twee (koffie)lepels deegbolletjes. Leg ze op afstand van 3 cm op rijtjes. Bak ze op min. 180 graden C. (ik bak ze meestal ca. 25 min).

Tip 1: extra kruidig maken met bijv. 2 koffielepels gedroogde goudbloem, brandnetel, lijnzaad, zonnebloempitten, sesamzaadjes, gedroogde vlierbessen of -bloemen,.....

Tip 2: Steek op elk mopje twee pompoenpitten en strooi er nog wat maanzaad over of leg er een stukje geconfijt fruit op.