

## Havermoutkoekjes recept

 ± 0.5 uur

 10 personen



Havermoutkoekjes zijn lekkere koekjes zonder al te veel poespas. Daarnaast zijn ze ook nog eens ontzettend makkelijk te maken. De havermoutkoekjes kun je ideaal eten als tussendoortje of gewoon lekker op tafel zetten naast een kopje koffie of thee. Met ons recept kun je zelf heerlijke, krokante havermoutkoekjes maken. We laten je trouwens ook zien hoe je havermoutkoekjes zonder suiker kunt maken. Lees dus snel verder en ga lekker aan de slag!

### Benodigdheden uit onze webshop:

- 125 gram havermout;
- 120 gram bloem;
- 1 eetlepel bakpoeder;
- 1 eetlepel kaneel;
- 100 gram rozijnen;
- 100 gram bruine basterdsuiker;
- 2 eetlepels honing;
- Snufje zout;
- Bakplaten;
- Bakpapier.

### Overige benodigdheden:

- 2 eieren;
- 85 gram boter (gesmolten).





# Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Doe de bloem, havermout, bakpoeder, kaneel en een snuf zout in een kom.
3. Meng de ingrediënten door elkaar heen.
4. Voeg daarna de suiker en de rozijnen aan het mengsel toe.
5. Meng de honing, eieren en boter erdoorheen totdat je een plakkerig deeg hebt.
6. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.
7. Maak 10 bollen van het deeg en verdeel ze over de twee bakplaten.  
**Tip!** Was tussendoor je handen, dan kun je de bollen beter vormen.
8. Bak de koeken in 15-20 minuten gaar en goudbruin.
9. Laat de koeken afkoelen op een rooster.

## Handige informatie

## Goede basis om mee te variëren!

Bovenstaand recept is echt een basisrecept waarmee je lekkere havermoutkoekjes kunt maken. Het leuke aan dit recept is dat, wanneer je eenmaal de basis weet, je er lekker op los kunt variëren. Voeg bijvoorbeeld nog wat gemalen nootjes of bakvast stukjes chocolade aan het beslag toe om de koekjes helemaal jouw eigen draai te geven. Ook een snufje speculaaskruiden of kaneel maken de koekjes nog lekkerder. Of wat dacht je van wat geraspte kokos of stukjes gedroogd fruit? Met dit basis recept kun je echt allerlei verschillende soorten havermoutkoeken maken.

## Het bewaren van de havermoutkoekjes

Het kan natuurlijk best zo zijn dat de havermoutkoekjes niet in één keer opgaan, daarom is het handig om te weten hoe je ze het beste kunt bewaren. Je kunt koekjes het beste in een luchtdichte en afgesloten koektrommel bewaren. Ze blijven dan tot wel een maand goed. Je kunt de koekjes beter ook niet met andere soorten koek in dezelfde trommel bewaren. Als je dat wel doet, nemen de koekjes elkaar smaken over en dat is niet zo lekker.

**Bekijk ook eens ons Citroenkoekjes recept!**

In dit recept heb je kunnen lezen hoe je zelf haveramoutkoekjes maakt, maar het kan natuurlijk best zo zijn dat je helemaal niet zo dol bent op haveramout. Gelukkig hebben wij nog een hoop andere recepten waaronder citroenkoekjes. Deze [citroenkoekjes](#) hebben een heerlijke frisse smaak en zijn helemaal niet moeilijk om te maken. Perfect om uit te delen bij de koffie of thee.



## Deel jouw havermoutkoekjes met ons!

Heb jij met dit recept zelf heerlijke havermoutkoeken gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

## Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Havermout (vlokken) 500gr (Art.nr.: DH05)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 x Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Rozijnen 350g (Art.nr.: BNC01329)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

