



## *Deense haverkoeken*

*Joke Kooij / Betty Greeven*

*Personen: -*

*Categorie: gebak*

### **BENODIGDHEDEN:**

- \* 150 gram roomboter, gesmolten
- \* 150 gr havermout
- \* 230 gr (licht-)bruine basterdsuiker
- \* 2 eieren, geklopt
- \* 1 el bloem
- \* 2 tl bakpoeder
- \* 1 tl kaneel
- \* bakpapier

### **BEREIDING:**

- \* Verwarm de oven voor op 180 °C
- \* Roer de roomboter, havermout, basterdsuiker en eieren door elkaar
- \* Voeg daarna de bloem, bakpoeder en kaneel toe en roer nogmaals goed door
- \* Leg een vel bakpapier op een bakplaat
- \* Maak van steeds een halve el hoopjes beslag op de bakplaat (ze worden ongeveer 2x zo groot, dus houd voldoende ruimte ertussen)
- \* Bak deze in 10 minuten gaar
- \* Laat afkoelen op het bakpapier totdat ze hard zijn
- \* Leg een nieuw vel bakpapier op de bakplaat en herhaal totdat het beslag op is

### **OPMERKINGEN:**

Bewaar de koeken in een afgesloten blik.