

# Havermoutkoekjes bakken

Ingrediënten (voor ca. 45 koekjes)

- 200 gram havermout
- 150 gram spelt- of patentbloem
- 25 gram + 100 gram roomboter
- 80 gram kristalsuiker
- 1 theelepel bakboeker
- 1 ei, middelgroot
- 3 á 5 eetlepels melk
- Snufje zout

Verder nog:

- 2 bakplaten
- Bakpapier
- 2 mengkommen
- (hand)mixer
- Keukenweegschaal
- Maatlepels
- Spatel
- Koekenpan
- Groot, plat bord of dienblad

Bereiding van de koekjes

Zorg dat alle benodigdheden op kamertemperatuur zijn. Weeg alles af en zet de spullen alvast klaar. Dat scheelt weer zoeken tijdens het mixen en bakken.

Bekleed de bakpla(a)t(en) met bakpapier en verwarm de oven voor op 180 graden.

Smelt 25 gr roomboter in een koekenpan en rooster de havermout, in een paar minuten en al roerend, licht goudbruin. Laat ze daarna goed afkoelen op een groot plat bord of bijvoorbeeld een dienblad.

Klop 100 gr roomboter in een mengkom zacht. Voeg dan ei, suiker en melk toe en klopt dit mengsel in een paar minuten tot een luchtig geheel.

Meng in een andere kom bloem, bakpoeder en zout goed door elkaar. Voeg dan de havervlokken toe, goed roeren en dan door het botermengsel spatelen.

Maak met behulp van een kleine eetlepel of grote theelepel, bergjes ter grote van een walnoot. Maak je handen een beetje nat onder de kraan, rol de bergjes havermout een voor een tot kleine balletjes en druk deze voorzichtig plat tot ronde schijfjes van maximaal een halve cm dikte. Leg ze op de bakplaat en laat ongeveer 3 cm ruimte leeg tussen de koekjes.

Schuif de eerste bakplaat in de oven en bak de havermoutkoekjes in ongeveer 15 tot 18 minuten goudbruin. Bak dan de tweede lading. Laat ze vervolgens eerst goed afkoelen op een rooster voordat je ze in de koektrommel stopt, want dan blijven ze knapperig.

*Bron: <https://www.xandrabaktbrood.nl/patisserie/havermoutkoekjes-bakken/>*

# Surinaamse maizenakoekjes vs custardkoekjes

Benodigdheden voor ongeveer 15 stuks:

100 gram boter

100 gram fijne suiker

1 ei

2 zakjes vanillesuiker

200 gram maizena of custardpoeder

disco-spikkels

snufje zout

Bereiding Surinaamse koekjes:

Verwarm je oven voor op 200 graden. Smelt de boter en mix hier de suiker en het vanillesuiker doorheen. Klopt vervolgens het ei en het zout erbij. Mix beetje bij beetje OF de maizena OF het custardpoeder door het beslag. Zodra het is opgenomen, ben je klaar.

Maak balletjes van het deeg en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Maak de koekjes zo groot of klein als je zelf wilt. Ze lopen maar een heel klein beetje uit. Duw met een vork de balletjes een beetje plat.

Versier de koekjes met disco-spikkels. Deze kunnen goed meegebakken worden in de oven. Bak de koekjes in ongeveer 25 minuten gaar. Kijk na ongeveer 18-20 minuten in de oven. Worden de randjes te bruin, haal ze dan uit de oven. Ik vind ze zelf het lekkerst als ze goed droog gebakken zijn, maar nog niet bruin zijn.

Laat de koekjes afkoelen

*Bron: <https://www.carolabaktzoethoudertjes.nl/2017/02/surinaamse-maizenakoekjes-vs-custardkoekjes/>*

# Basisrecept voor koekjesdeeg dat niet mag rijzen

## Benodigdheden:

200 gram boter op kamertemperatuur

200 gram suiker

400 gram gezeefde bloem (niet zelfrijzend)

1 ei

eventueel wat (natuurlijk) vanille extract

snufje zout

Mix de boter en de suiker in ongeveer 5-7 minuten met de mixer tot het zacht en romig is. Je kunt het eventueel ook kneden met je handen.

Mix het ei door de mix.

Nu kan de bloem toegevoegd worden bij het deeg. Mix het met een lage snelheid en voer het kort iets op. Schraap zondig de zijkanten los en voeg het opnieuw tot het deeg.

Als de bloem goed in het deeg is opgenomen, kun je het deeg bewaren in een kom bedekt met een stuk plastic. Bewaar het deeg enkele uren tot zelfs een hele nacht in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Steek de koekjes uit en laat ze nog even goed koud worden in de koelkast. Dat duurt al gauw 15-30 minuten. Als de koekjes goed koud de oven in gaan, zullen ze niet van vorm veranderen.

Bak de koekjes in 8-10 minuten goudbruin.

Even afkoelen en het versierwerk kan beginnen!

*Bron: <https://www.carolabaktzoethoudertjes.nl/2013/06/basisrecept-koekjes-html/>*

# Recept Glas in lood hartenkoekjes

## Benodigheden:

1/2 recept van het basisdeeg voor koekjesdeeg dat niet mag rijzen

snoepjes met liefst mooie felle kleurtjes

2 verschillende soorten harten uitstekers of je knip je eigen hartje uit stevig plastic.

## Bereiding Glas in lood hartenkoekjes:

Maak het koekjesdeeg. Je kunt het met de mixer kneden, maar het gaat ook heel goed met de hand. Laat het deeg minimaal een half uur in de koelkast rusten.

Sla intussentijd de zuurtjes stuk. Ik deed ze in een ziplock-zakje dat ik stevig dicht maakte. Het zakje verstopte ik tussen een theedoek, want uit ervaring weet ik, dat de stukjes anders overal door de keuken liggen. Sla niet te hard. Ik vind het prettig om met een stevige pan een klap te geven. Dan blijven de meeste stukjes gewoon plat onder de pan in het zakje liggen.

Verwarm de oven voor op 165 graden.

Rol het deeg niet te dik en stans de harten uit. Steek met een kleiner hartje de binnenkant van het koekjes uit. Je kunt deze binnenkant ook afbakken, dat zal ik je binnenkort laten zien. Vul de holte met stukjes snoep.

Laat de koekjes nog ongeveer 10 minuten goed koud worden in de koelkast. Ik heb een glazen plaat waar een vel bakpapier of siliconen vel op past en schuif het altijd gezamenlijk in de koelkast. Door de kou, zal het koekje straks nog minder de neiging hebben om op te bollen. Bij deze koekjes is het mooi plat blijft en niet gaat rijzen.

Bak de koekjes in ongeveer 9-12 minuten gaar tot de randjes net beginnen te bruinen. Langer is niet wenselijk, anders worden ze erg hard.

Bron: <https://www.carolabaktzoethoudertjes.nl/2018/01/glas-in-lood-hartenkoekjes/>