



Uit oma's keuken

V Oma's havermoutkoekjes

2 PERSONEN

 25 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  140 g havermout
-  250 ml melk
-  70 g blanke rozijnen
-  75 g bloem (gezeefd)
-  1 ei
-  ½ zakje vanillesuiker
-  ½ tl kaneelpoeder
-  1 el bruine basterdsuiker
-  ½ el suiker
-  50 g boter

ZO MAAK JE HET

1. Roer de havermout, de melk en 1 theelepel zout goed door elkaar.
2. Meng de rozijnen erdoor.
3. Voeg de bloem in gedeelten al roerend toe.
4. Klop het ei, de vanillesuiker, de kaneel en de rest van de suiker erdoor.
5. Laat het beslag circa 30 minuten rusten.
6. Voeg, als het beslag te dik is, wat extra melk toe.
7. Roer nog een keer goed door.
8. Laat een klontje boter smelten in een koekenpan en bak hierin kleine pannenkoekjes van het beslag.
9. Bak ze om en om in de pan.
10. Lekker met stroop of honing.

TIP: Vervang de rozijnen door in stukjes gesneden gedroogde abrikozen. Neem muesli met noten in plaats van havermout.

BRON: boodschappen.nl

