

# “Táárzan Koekies”

## Bereidingstijd:

Vorbereiding: 10-15 minuten. Baktijd: 10 minuten.

## Bijzonderheden:

Eenvoudig te maken. Verrassende smaak. Zonder boter of olie.



## Ingrediënten:

- ½ cup hele havervlokken \*
  - 125 gram volkorenmeel (of AP bloem)
  - ½ theelepel baking soda \*\*
  - 1 theelepel kaneel
  - ¼ theelepel kruidnagelpoeder \*
  - ½ theelepel zout
  - ¼ cup yoghurt (alle soorten zijn goed)
  - ¼ cup ongezoete appelpuree \*
  - 1 theelepel vanille extract
  - 2 eetlepels donkere melassestroop \*\* (eventueel kan je ook honing of donkere ahornsiroop gebruiken, maar dat smaakt wel iets anders)
  - ¼ cup donkere basterdsuiker
  - ¾ cup chocolade rozijnen (lieft puur, maar melk kan ook)
  - (eventueel:) ¼ cup (mini) chocolade druppels (melk of puur)
- (\* = o.a. te koop bij een natuurvoedingswinkel; \*\* = o.a. te koop bij een Toko;)

## Andere benodigheden:

- Set van Amerikaanse cupmaatjes
- Bakpapier
- Set van maatlepeltjes
- (eventueel:) Kleine ijsbolletjestang

## Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 graden Celcius. Leg een stuk bakpapier op een dun bakblik.

Meng in een grote kom de havervlokken, bloem, baking soda, kaneel, kruidnagelpoeder, en het zout. Zet dit even weg.

Mix in een wat kleinere kom, met de hand, de yoghurt, de appelpuree, en het vanille extract door elkaar. Voeg dan de basterdsuiker toe, en roer totdat alle klontjes verdwenen zijn. Voeg dan de melassestroop toe, en meng het nog een keer goed.

Maak een kuiltje in de droge ingrediënten (in de grote kom), en giet hier het natte mengsel uit de kleinere kom in. Mix dit rustig totdat alles nét met elkaar vermengd is, en je geen droge klompjes bloem of havervlokken meer ziet. Stop dan meteen (anders rijzen de koekjes minder goed). Het deeg zal nu nogal plakkerig zijn. Roer dan de chocoladerozijnen en (eventueel) de chocolade druppels erdoor. Doe dit in zo min mogelijk keren mixen.

Vorm nu hoopjes deeg op het bakpapier. Doe dit met een lepel, of - beter nog - met een kleine ijsbolletjestang. Druk de hoopjes iets in met een lepel. En bak ze ca. 10-11 minuten.

Haal de koekjes uit de oven, en laat ze afkoelen op een bakrooster. De koekjes blijven in een goed afgesloten doos of trommel ca. 5 dagen goed. Ze kunnen eventueel ook worden ingevroren.

## Bron recept:

Licht aangepast recept van “Sally’s Baking Addiction”.