

# “Dikke Driessies”

## Bereidingstijd:

Vorbereiding: ca. 20 minuten. Baktijd: 2 x 10-12 minuten.

## Bijzonderheden:

Eenvoudig te maken. Volop variatie mogelijkheden. Eet lekker weg :-)

En speciaal gemaakt ter ere van de opening van “Vers Twee”!

## Ingrediënten (voor ca. 35-40 koekjes):

- 375 gram pindakaas (liefst met stukjes)
- 1 cup donkere basterdsuiker
- 1 cup witte basterdsuiker
- 115 gram ongezouten boter, op kamertemperatuur
- 3 eieren
- 1 theelepel vanille-aroma
- 4 cups / ca. 360 gram havermout (fijne of grove vlokken)
- 2,5 theelepel baking soda \*
- ½ theelepel zout
- 1 cup chocolade druppels (melk of puur)
- 1 cup / ca. 250 gram M&M's (als het kan mini's)
- ½-1 cup witte chocolade druppels, pecannoten, fijngehakte karamel, of wat je net lekker lijkt

(\* = o.a. te koop bij een Toko. Dit is NIET hetzelfde als bakpoeder;)



## Andere benodigheden:

- Set van Amerikaanse cupmaatjes
- Bakpapier en/of siliconen bakmat
- Set van maatlepeltjes
- 2 bakplaten en/of -roosters (liefst 4)
- (eventueel:) middenmaat ijsbolletjestang

## Bereiding:

Leg bakpapier (of een siliconen bakmat) op elk van de 2 bakblikken. (Tip: doe eerst een paar druppels olie op de bakplaat, dan blijft het bakpapier beter op z'n plek liggen.)

Verwarm de oven voor op 175 graden Celcius bij een gewone oven, of 160 graden Celcius bij een hetelucht oven (wat de voorkeur heeft, omdat je 2 bakplaten tegelijkertijd in de oven plaatst).

Doe de volgende ingrediënten in een grote beslagkom: pindakaas, de 2 soorten suiker, eieren, boter (in kleinere stukjes gesneden), havermout, baking soda, vanille, en zout. Meng dit goed met een elektrische mixer. Je krijgt dan al snel een vrij stevig, niet-plakkerig deeg.

Voeg daarna alle overige ingredienten toe, en meng dit goed door elkaar. Het beste gaat dit met een pollepel of spatel, omdat het deeg al snel te dik is om nog met een mixer te mengen.

Maak nu balletjes deeg ter grootte van een golfbal. Het makkelijkst gaat dit met een ijsbolletjestang, maar omdat het deeg niet plakkerig is, lukt dit ook prima met 1-2 eetlepels. Met de hand kan ook, maar vorm de balletjes dan wel vrij snel, want anders smelt het deeg en/of de chocolade.

Leg de balletjes deeg op de met bakpapier/siliconenmat beklede bakplaat. Zorg dat de deegballetjes ca. 5 cm. uit elkaar liggen (met wat passen en meten kan je 9-12 bolletjes deeg op één bakblik leggen). Mocht een balletje deeg hierbij wat uit elkaar vallen (wat kan, omdat het deeg relatief droog is), dan kan je met de hand het bolletje eenvoudig weer tot één geheel kneden.

Druk als laatste de deegbolletjes met de bolle kant van een eetlepel lichtjes plat. De koekjes lopen namelijk niet enorm veel uit tijdens het bakken.

Bak de koekjes ca. 10-12 minuten. Wissel halverwege de bakplaten om, zodat alle koekjes even gelijkmatig gebakken zijn. Hoe lang de koekjes precies nodig hebben, hangt van je oven af, dus hou ze de laatste 1-2 minuten goed in de gaten.

Terwijl de eerste lading koekjes in de oven staat, kan je evt. alvast de volgende 2 bakplaten (of -roosters) klaarmaken. Want je kan met de hoeveelheid deeg die je hebt, 3 tot 4 bakplaten met deeg vullen.

Haal de koekjes aan het einde v.d. baktijd uit de oven. Mochten ze er naar jouw smaak nog net wat te hoog uitzien, druk ze dan met de bolle kant van een eetlepel een beetje plat: wanneer de koekjes net uit de oven komen zijn ze namelijk nog vrij zacht. Wacht alleen niet te lang, want al na een paar minuten beginnen de koekjes hard te worden.

Laat de koekjes afkoelen op een bakrooster. Ze blijven daarna in een goed afgesloten doos of trommel een paar dagen goed. Maar meestal zijn ze voor die tijd allang op :-)

### Bron recept:

Licht aangepast recept van "*Southern Plate*".