

Havermoutvlokken-pompoenenkoekjes / Rolled oats pumkins



De boodschappen

- 85 gram zelfrijzend bakmeel
- 50 gram bio havermoutvlokken
- 50 gram boter (kamertemp.)
- 50 gram rietsuiker
- 50 gram gedroogde abrikozen
- 30 ml gecondenseerde melk

Vandaag bakken we 'gezonde' koekjes die er toch grappig uitzien (ja, dat kan ook!) met een bekend superfood (het stamt ongeveer uit de middeleeuwen maar is nu weer hip) havermoutvlokken ;)

Zo maak je havermoutkoekjes

Doe boter en suiker in een grote kom en roer het met een houten lepel door elkaar.

Voeg de gecondenseerde melk toe, roer het stevig door tot het smeugig is.

Snij de abrikozen klein (of laat de kids ze in stukjes knippen met een kinderschaartje).

Roer de stukjes abrikoos en de havermoutvlokken door de mix.

Voeg nu het meel toe en roer weer stevig, het deeg moet op grote broodkruimels lijken.

Kneed het deeg met de hand tot het soepel en glad is.

Verwarm de oven voor tot 150°C en leg bakpapier op het bakblik.

Druk het deeg met je handen plat en steek er pompoenen uit met een koekjesuitsteker.

Druk er met een rietje ogen in, snij groeven en een mond in de koekjes.

Leg de koekjes op de bakplaat en bak ze lichtbruin in +/- 25 minuten.

Laat ze afkoelen op een rek.

De koekjes ruiken en smaken lekker, maar alleen als je van havermout houdt ;)

Happy Halloween!

Havermoutvlokken-pompoenenkoekjes / Rolled oats pumkins



Shoppinglist

- 85 grams selfraising flour
- 50 grams biological rolled oats
- 50 grams butter (at roomtemperature)
- 50 grams demerara sugar
- 50 grams dried apricots
- 30 ml condensed milk

Today we bake 'healthy' biscuits which still look funny (yes, that is possible!) We're using a known super food (dating back approximately to the middle ages but is now hip again) rolled oats ;)

How to make rolled oats biscuits

Put butter and sugar in a large bowl then stir it together using a wooden spoon.

Add the condensed milk, stir it firmly until smooth.

Cut the apricots (or let young kids cut them with children's scissors).

Stir the apricot pieces and the rolled oats into the mix.

Add the flour, again stir firmly, the dough should resemble large breadcrumbs.

Knead the dough by hand until it's smooth and supple.

Preheat oven to 150°C and line a baking tray with waxed paper.

Press the dough flat with your hands then cut out pumpkins.

Press in eyes using a straw, cut grooves and a mouth in the biscuits.

Place the cookies on the waxed paper on the baking tray.

Bake for +/- 25 minutes or until they are light golden brown

Let the biscuits cool on a wire rack.

The biscuits smell and taste delicious, but only if you like oats ;)

Happy Halloween !