Chocokoeken van restjes chocoladeletters en kruidnoten

Ingrediënten

225 g Lichtbruine basterdsuiker
120 g Boter (ongezouten roomboter)
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
190 g Bloem
1 snufje(s) Zout
150 g Chocoladeletter
50 g Kruidnoten
1 Ei

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Leg een bakplaat klaar met een stuk bakpapier erop.

Verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 180°C).

2. Chocolade koekdeeg maken

Mix de **boter (120 g)** samen met de **basterdsuiker (225 g)** in een beslagkom. Meng in een andere kom de **bloem (190 g)**, **bakpoeder (1 tl)** en het **zout (1 snufje)**. Voeg dit samen met een **ei** bij het botermengsel. En mix of kneed dit tot een samenhangend deeg. Hak de **chocoladeletters (150 g)** in kleinere stukjes. Voeg dan de **kruidnoten (50 g)** en stukjes chocoladeletters toe aan het deeg en kneed het door.

Maak met een ijslepel bolletjes van het deeg en leg ze op de bakplaat. Heb je geen ijsbolletjestang, dan kun je het ook prima met twee lepels doen. Ze worden in de oven minstens twee keer zo groot, dus leg ze vooral niet te dichtbij elkaar.

3. Chocolade koeken bakken

Bak de chocoladekoeken in ongeveer 13 minuten lichtbruin aan de randen. Bak ze vooral niet te donker, dan blijven ze lekker zacht in het midden. Laat de koeken afkoelen op het bakpapier en bewaar ze in een afgesloten trommel.

> **Past het niet in één keer op de bakplaat?**
> Passen niet alle chocoladekoeken op de bakplaat. Geen probleem, je kunt heel goed meerdere bakplaten achter elkaar bakken.