Oatmeal cookies

Ingrediënten

175 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
200 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
1 Stuk(s) Ei
1 tl. (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
100 g (gram) Bloem
0.5 tl (theelepels) Zout
1 tl (theelepels) Kaneel
1 tl (theelepels) Baksoda
250 g (gram) Havermout
100 g (gram) Cranberry's
1.5 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
75 g (gram) Gemengde noten

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mixer met gardes
2 Mengkom
Houten lepel
Weegschaal
IJslepel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier.

2. Koekjesdeeg maken

Doe de **boter (175 g)** en de **basterdsuiker (200 g)** in de kom en klopt dit goed romig en luchtig. Voeg dan het **ei (1 stuk)** en het **vanille-aroma (1 el)** toe.

Weeg in een andere kom de **bloem (100 g)** af en voeg het **zout (0,5 tl)**, **kaneel (1 tl)** en de **baking soda (1 tl)** toe. Mix dit vervolgens door het suiker-boter-eimengsel.

Als alles goed gemengd is, voeg je de **havermout (250 g)** in etappes toe. Dit kan wat zwaar worden voor je mixer. De vulling - zoals **cranberries (100 g)**, **chocolate chips (1-2 zakjes)** en **gemengde noten (75 g)** - van je oatmeal cookies zou ik er zelf met de hand of een houten lepel doorheen kneden.

3. Oatmeal cookies bakken

Je hebt nu genoeg deeg voor zo'n 40 kleinere koekjes of ongeveer 20 grotere koeken. Vorm van het havermoutdeeg bollen van ongeveer gelijke grootte. Leg de bollen met een beetje afstand van elkaar op de met bakpapier beklede bakplaat. Druk ze, als je wat grotere oatmeal cookies maakt, ze een beetje plat.

> Een ijsschep is handig om dit secuur te doen, maar als je niet zo'n perfectionist bent, doe je het gewoon lekker op het oog. Zo zien de oatmeal cookies er lekker ambachtelijk uit.

Bak ze, afhankelijk van de grootte, in ongeveer 20 minuten goudbruin. Als je wat kleinere koekjes maakt, zou ik na een minuut of 10 al controleren hoe bruin ze zijn, waarschijnlijk hebben ze 12 minuten nodig om lekker goudbruin te worden. Maak je echt van die grote units zoals ze in die koffietentjes verkopen, dan heb je die 20 minuten zeker nodig.