Pindakaas- mueslikoeken

Lunch, Ontbijt & Tussendoortje



Pindakaas- mueslikoeken

Pindakaas- mueslikoeken, deze wil je echt proberen! Afgelopen week maakte we deze pindakaas- mueslikoeken in de Zuss&Sap keuken om uit te proberen. Natuurlijk deelde we ze met onze collega’s en de koeken waren binnen no time op ?

“Wat zet je nou op tafel als je visite krijgt maar toch iets lekkers en gezonds op tafel wil zetten wat er ook nog een beetje leuk uitziet?”, dit was laatst het onderwerp aan onze kantinetafel en ik denk dat wij het antwoord hebben gevonden! Deze koeken zijn perfect om uit te delen, maar ook als tussendoortje of misschien wel als snelle lunch.

ingrediënten

Ingrediënten voor ongeveer 16 pindakaas-mueslikoeken

75 gram Pindakaas

50 gram Honing

75 gram Kokosolie

200 gram Havermout

100 gram Rozijnen

50 gram Noten en zaden naar keuze

2 Eieren

bereidingswijze

1. Als eerst verwarm je de oven op 180 graden.

2. Verwarm daarna in een pannetje al roerend op laag vuur de pindakaas, honing en kokosolie.

3. Als alles goed is gesmolten voeg je de andere ingrediënten toe en haal je de pan van het vuur. Blijf nog even roeren zodat alles goed met elkaar wordt gemengd.

4. Stort het mengsel op een met bakpapier belegde bakplaat. Bak de mueslikoeken ongeveer 30 minuten goudbruin. Haal de koeken uit de oven en laat ze afkoelen. Als hij is afgekoeld, snijd hem dan in stukken. Bewaar in de koelkast en serveer op een mooie schaal of koektrommel