

# Pompoenkoekjes



## Ingrediënten voor 12-tal koekjes:

- 30g gemengde noten naar keuze
- 200g pompoenpuree
- 160g havermout
- 2 eetlepels bakbestendige zoetstof (vb Zùsto)
- Of 2 eetlepels honing / agavesiroop
- 1 koffielepel pumpkin spice kruiden
- Of speculooskruiden
- snuifje zout



## Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 190 °C.
- Hak de noten grof.
- Neem een mengkom en doe hier alle ingrediënten in. Kneed alles goed door elkaar met de handen. Mocht het deeg te plakkerig zijn, kan wat extra havermout toegevoegd worden. Is het deeg te droog, voeg dan wat extra water toe.
- Bekleed een bakrooster of -plaat met bakpapier.
- Vorm gelijke balletjes van het beslag en druk ze op de bakplaat plat tot koekjes.
- Bak de koekjes gedurende 20-25 minuten.
- Bewaar de koekjes in een afgesloten potje.

---

## Tips

- Recept pompoenpuree: schil de pompoen en snijd in blokjes. Kook de blokjes pompoen in een weinig water gaar (stomen kan uiteraard ook). Giet de pompoenblokjes af en pureer tot een moes.
  - Pompoenpuree kan perfect ingevroren worden en komt bijvoorbeeld ideaal van pas bij bovenstaand recept, maar ook bij pompoencake, pompoenkoekjes, pompoensaus bij pasta,...
- Geen pumpkin spice kruiden in huis? Vervang dan door kaneel & gemberpoeder óf door speculooskruiden, die zijn wel gemakkelijk te vinden in de supermarkt.
- De koekjes kunnen ook perfect ingevroren worden.
- De koekjes zijn het lekkerst de dag zelf, de dag nadien zijn ze niet meer zo krokant, maar dit kan opgelost worden door ze eens kort te toosten in de broodrooster.

---

## Bron

- eigen creatie