

Noten knäckebröd koekjes

Wat heb je nodig

4 stuks knäckebröd
40 gram gemengde noten (ongezouten)
1 eetlepel appelmoes (ongezoet)
1 ei
1 eetlepel volkorenmeel
1 theelepel olie



Breek het knäckebröd in stukken.
Doe de stukken knäckebröd in de blender.
Doe het deksel op de blender.
Maal de stukken knäckebröd tot fijn kruim.



Maak de blender schoon.
Doe de noten in de blender.
Doe het deksel op de blender.
Maal de noten tot grove stukjes.



Breek het ei in een kopje.
Zet de oven op 175 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Doe het ei en de appelmoes in de beslagkom.
Doe de olie er ook bij.
Klop het met de mixer goed door elkaar.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.



Doe het knäckebrödkruim en de noten erbij.
Doe het volkorenmeel er ook bij.
Roer alles door elkaar tot een samenhangend deeg.
Zorg dat het goed gemengd is.



Leg hoopjes deeg op de bakplaat.
Druk de hoopjes plat.
Dit gaat handig met de achterkant van een lepel.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak ze in 15 minuten gaar.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.