

## Choco-pindakoekjes



Eenvoudig

### Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 170°C

Heteluchtoven: 150°C

Gasoven: stand 3

Baktijd: 15-20 minuten

### Ingrediënten:

1 pak Mix voor Koekjes (bijv. Koopmans)

175 g roomboter of margarine

50 g pindakaas

4 el hagelslag

1-2 zakjes Dr. Oetker Chocoglazuur

Extra nodig:

2 bakplaten (of na elkaar bakken)

bloem om te bestuiven

### Bereidingswijze:

Volg de bereidingswijze voor het bakken van koekjes op het pak mix en voeg met de boter de pindakaas toe. Voeg als laatste de hagelslag toe.

Snijd de deegrollen in plakjes van ca. 5 mm dikte. Bak de koekjes en laat ze afkoelen. Smelt het Chocoglazuur volgens de bereidingswijze op het zakje. Schenk wat glazuur op een koekje en druk er direct een tweede koekje op. Laat het glazuur hard worden.

Decoreer de koekjes eventueel met cirkels of lijntjes glazuur en garneer ze daarna met hagelslag.

Tip: bekleed een ovenrooster met bakpapier en gebruik dit als tweede bakplaat.

### Dr. Oetker producten:



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)



Dr. Oetker Chocoglazuur

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)