

### Ingrediënten

300grambakboter, 1/2kilo  
havermoutvlokken(of300gram  
havermoutvlokken en200gram  
muesli), 4eieren, 200gram  
suiker, 200grambloem, 2koffielepels  
bakpoeder, kookpot.

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Belgisch

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Heksenprotten!!!!

Voor heksen en kaboutertertjes!!!

### Hulpmiddelen

Kom, houten lepel, bakplaat, oven.

### Vorbereiding

Zet de oven op 180graden.

### Bereidingswijze

Laat de bakboter smelten in een grote kookpot. Doe er de 1/2kilo havermoutvlokken bij. Roer met een houten lepel gedurende 1 minuut. Neem van het vuur af. Mix in en kom de 4 hele eieren met de suiker. Roer het eiernmengsel bij de havermout met een houten lepel. Voeg nadien de bloem toe. Leg op de bakplaat een stuk aanbakpapier, rol bolletjes van het deeg. Leg ze op ong. 3cm van elkaar. Bak op 180 graden.

### Serveertips

Deze koekjes zijn in een mum van tijd op!!!! Zeker als je de heksen en kaboutertertjes niet permanent in het oog houdt. Het beste is een dagelijks rantsoen, dan houdt de voorraad toch nog enkele dagen.