

Benodigdheden

200 gram havermout
400 gram zelfrijzend bakmeel
300 gram bruine basterdsuiker
350 gram roomboter
6 friszure appels
2 theelepels kaneel
Eetlepel citroensap

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in stukjes of partjes.
Meng de appelpartjes met het kaneel, het citroensap en twee eetlepels suiker.

Bekleed een bakplaat van 30×40 cm met bakpapier en warm de oven voor op 180 graden.

Neem een kom en meng de havermout, het zelfrijzend bakmeel en de bruine basterdsuiker door elkaar. Smelt de boter in de magnetron en meng dit door het mengsel. Er zal een kruimelig deeg ontstaan.

Beleg de bakplaat met ongeveer twee derde van het havermoutmengsel en druk het stevig aan op de bakplaat.

Verdeel hier de appelpartjes over en kruimel het overige havermoutmengsel erover heen.

Zet de appelplaatkoek nu 40 á 45 minuten in de oven et voilà: een heerlijke appelplaatkoek.

TIP: serveer met een bolletje ijs en je hebt een easy, ideaal toetje voor veel personen.