



Appel kruimelkoeken / Appel kruimeltaart

Benodigdheden

200 gram gesmolten boter
125 gram havermout
200 gram lichtbruine basterdsuiker
250 gram zelfrijzend bakmeel

4 grote zure appels
25 gram suiker
kaneel en citroensap
zakje studentenhaver

Bereiden Appelkoeken/Appeltaart

- Verwarm de oven voor op ± 160 graden
- Vet de bakplaat in met een beetje boter
- Meng de boter, havermout, basterdsuiker en bakmeel goed door elkaar.
- Verdeel 2/3 van dit mengsel over de bakplaat (zet het restant even in de koeling)
- Schil de appel en snijd deze in stukjes
- Meng de appel met de kaneel, suiker, citroensap en studentenhaver
- Verdeel het appelmengsel over de bakplaat
- Verkruimel het restant van de kruimelmix (uit de koeling) over de bakplaat
- Plaats de bakplaat voor ± 60 minuten in de oven (± 160 graden)

Variatietips

Een zeer geschikt recept om met de kinderen samen te maken. Je kunt ook eventueel de noten (studentenhaver) vervangen voor gedroogd fruit (bijvoorbeeld abrikoos). Om het extra lekker te maken kun je dit gerecht serveren met een beetje slagroom of een bolletje ijs.

