

MARLOUS' APPELPLAATTAART

Verwarm de oven voor op 170 graden en leg een bakplaat met bakpapier klaar.

Rasp de appels grof en zet ze even opzij.

Meng het bakmeel, de havermout, basterd suiker, gesmolten roomboter en een snufje zout met een lepel. Wanneer dit niet meer lukt, gebruik dan je handen.

Leg de helft van het mengsel op de bakplaat en druk het aan. Verdeel de rozijnen hier overheen. Verdeel daarna de geraspte appel eroverheen. Strooi er ruim kaneel over. Verkruiemel de rest van het mengsel tussen je handen over de appel en druk het zacht aan.

Bak de plaattaart ongeveer 50 tot 60 minuten. Laat hem daarna 10 minuten afkoelen en verdeel in stukken. Daarna kun je hem verder laten afkoelen.

INGREDIËNTEN

500 gr zelfrijzend bakmeel
250 gr havermout
600 gr br basterd suiker
400 gr gesmolten roomboter
1 kilo frisse appels
200 gram rozijnen (niet wellen)
Kaneel
Zout

BENODIGDHEDEN

Bakplaat
Bakpapier
Oven
Rasp

EET SMAKELIJK!