

Havermout - appel koek

(ook wel 'toernooi'-koek genoemd)

Benodigdheden:

400 gram zelfrijzend bakmeel
400 gram boter
400 gram donkerbruine basterdsuiker
300 gram havermout
2 appels
Kaneel
Witte kristalsuiker of basterd suiker
Bakplaat van ongeveer 30 cm x 40 cm

Bereidingswijze:

- Oven voorverwarmen op 150° C.
- Boter smelten

Het bakmeel, bruine suiker en havermout door elkaar mengen met de boter en op de bakplaat verdelen.

Appel schillen en in dunne plakjes snijden en over het deeg verdelen.

Daarna de suiker en kaneel erover strooien.

Afbakken op 150° C, ongeveer 50 minuten.

Niet te lang, anders wordt de koek te hard en breek je je tanden.

Na afkoeling in stukjes verdelen.

Eet smakelijk!