

## Ingrediënten

100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)  
1 Pak Koopmans Havermoutkoekjes  
2 tl. (theelepels) Melk  
1.5 tl (theelepels) Kaneel  
2 Appel  
Abrikozenjam

## Keukenspullen

Boter of bakspray om mee in te vetten  
Mixer met gardes  
Springvorm Ø24 cm

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Vet de springvorm in met boter of een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

---

## 2. Havermoutdeeg maken

Klop de **boter (100 g)** met de mixer met garden in een beslagkom zacht. Voeg de **havermoutkoekjesmix (1 pak)** en de **melk (2 el)** toe.

Mix het geheel ½ minuut op de laagste stand en daarna ½ minuut op de middelste stand met de mixer met de garden. Kneed door het havermoutkoekjesdeeg wat **kaneel (1,5 tl)** en kneed het daarna met de hand tot een samenhangend deeg.

Druk het deeg in de springvorm plat met de achterkant van een lepel (ca. 1,5 cm dik).

---

## 3. Appels schillen

Beleg het havermoutdeeg met appelpartjes van twee kleine **appels**.

---

---

## 4. Appelkoek bakken

Bak de havermout-appelkoek in het midden van de oven in ca. 20 minuten gaar. Laat de koek afkoelen. Bestrijk de afgekoelde havermout-appelkoek met verwarmde **abrikozenjam**.