Havermout appelkoek

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**.