Kruimel-plaatkoek met havermout en appel

Ingrediënten

100 g (gram) Rozijnen
1.5 Kg Appels (friszure: Goudrenet, Elstar of Jonagold)
220 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Appeltaart extra deeg
100 g (gram) Havermout
2 tl (theelepels) Kaneel
2 tl. (theelepels) Suiker (fijne)

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Wel de rozijnen **(100 g)** in lauwwarm water (circa 15 minuten) en dep ze droog.

Schil de **appels (1,5 kg)** en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in kleine blokjes en doe ze in een schaal.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C) en bekleed de bakplaat met bakpapier.

2. Kruimeldeeg maken

Roer de **boter (220 g)** zacht in een beslagkom en klop het **ei (1 stuks)** los in een kommetje. Doe 1/3 van het ei bij de boter.

Doe 2 eetlepels appeltaartmix van de **Koopmans Appeltaart (1 pak)** bij de appelblokjes en voeg de rest toe aan de boter en het ei in de beslagkom.

Mix het geheel tot een grof kruimelig deeg. Als het kruimeldeeg te fijn blijft, voeg dan nog een eetlepel ei toe. Spatel de **havermout (100 g)** door het deeg.

3. Havermout-plaatkoek bakken

Voeg aan de appelblokjes **suiker (2 el)**, **kaneel (2 tl)**, de rozijnen en de rest van het losgeklopt ei toe.

Verdeel 2/3 deel van het havermout-kruimeldeeg op de bakplaat en druk het aan. Verdeel het appelmengsel over het de plaatkoek en druk dit aan. Strooi het resterende havermout-kruimeldeeg over de appelvulling.

Bak de kruimel-plaatkoek met havermout en appel in 50-60 minuten goudbruin en krokant.

Laat de kruimel-plaatkoek met havermout en appel op de plaat afkoelen.