

## Ingrediënten

1 Stuk(s) Appel  
3 Stengel(s) Rabarber  
1 Pak Koopmans Kwarkcake  
200 g Magere kwark  
25 ml Water  
3 Stuk(s) Ei  
70 g Havermout

## Keukenspullen

Cakeblik 30 cm  
Boter om in te vetten  
Bloem om te bestuiven  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Spatel

---

## 1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / Hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm goed in en bestuif met wat bloem. Maak de **rabarber (3 stengels)** schoon. Snijd twee stengels in kleine stukjes en de overige in grotere schuine stukken en houd deze apart voor de decoratie. Schil de **appel (1 stuk)**, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes.

---

## 2. Kwarkcakebeslag maken

Doe de **magere kwark (200 g)** in een beslagkom en voeg het **water (25 ml)**, de mix uit het **pak Koopmans Kwarkcake** en de **eieren (3 stuks)** in één keer toe. Mix het geheel met een mixer met garden op de laagste stand tot een glad beslag. Klop daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag. Spatel de kleine stukjes rabarber, de appel en twee derde van de **havermout (45-50 gram)** door het beslag.

---

---

### 3. Bak de kwarkcake met rabarber, appel en haver

Schenk het beslag in de cakevorm, strijk glad en bak in de oven in ongeveer 60 minuten gaar en goudbruin. Haal de cake uit de vorm en laat 1 uur afkoelen op een rooster.