Kwarkcake met rabarber en haver

Ingrediënten

1 Stuk(s) Appel
3 Stengel(s) Rabarber
1 Pak Koopmans Kwarkcake
200 g (gram) Magere kwark
25 ml Water
3 Stuk(s) Ei
70 g (gram) 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, leg de grote schuine stukken van één stengel rabarber bovenop en bak het totaal in de oven in ongeveer 60 minuten gaar en goudbruin. Haal de cake uit de vorm en laat 1 uur afkoelen op een rooster.