Plaatkoek havermout met appel en peer

Ingrediënten

2 Stuk(s) Appel (Goudreinet of Elstar)
2 Stuk(s) Peer
180 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
250 g (gram) Suiker (fijne)
5 tl. (theelepels) Maple syrup
2 Stuk(s) Ei
snufje Zout
140 g (gram) Havermoutmeel
200 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
Poedersuiker
handje(s) Pecannoten

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Pan
Garde

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 180°C). Bekleed de bakplaat met het bakpapier.

Schil de **appels** en **peren** en snijd in dunne plakjes.

2. Havermout plaatkoek maken

Smelt de **roomboter (180 g)** in een pannetje, zorg ervoor dat deze niet bruin kleurt.

Haal de pan van het vuur en roer de **suiker (250 g)** en de **maple syrup (5 el)** erdoor.

Klop nu de **eieren** erdoor.

Voeg **zout (snufje)**, **Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel (200 g)** en **havermoutmeel (140 g)** toe en roer het tot een zachte massa.

3. Havermout plaatkoek bakken

Schenk het beslag op het bakpapier op de bakplaat en verdeel de plakjes appel en peer mooi, gelijkmatig over het beslag.

Bak de plaatkoek havermout met appel en peer in ongeveer 25 tot 30 minuten mooi gaar en goudbruin.

Serveer de plaatkoek na afkoelen bestrooid met **poedersuiker** en een grof gehakte **pecannoten (handje).**