

5-02-2020

250 gr. Zeezoutkoken

250 gr. zelfr. bakm.

BETUWSE APPELKOEK

Appellaag:

- 8 grote appels
- 1 eetlepel kaneel
- 150 gr. rozijnen

Bodem:

- 500 gr. bakmeel
- 400 gr. bruine suiker
- 450 gr. boter
- 250 gr. haverhout

WERKWIJZE

Smelt de boter in een pan. Doe de bruine suiker, bakmeel en haverhout in een grote kom. Roer de gesmolten boter erdoor. Goed doorroeren! Maak hierde bodem van op een ovenbakplaat. Rozijnen wassen en droogmaken met keuken papier. Daarna iets in de bodem drukken. Snijd de appels in kleine stukjes. Appelstukjes gelijkmatig verdelen over de bodem. Strooi wat kaneel over de appel. 1 uur bakken in het midden van de oven op 175 graden. Je kunt de koek in 36 stukjes verdelen. Eventueel afstrooien met decoratiesuiker.