



APPELKRUIMELTAART MET HAVERVLOKKEN

Benodigheden:

- 175 g zelfrijzend bakmeel
- 75 g havermout of havervlokken
- 125 g (bruine basterd)suiker
- 600 g appels
- 1 tl geraspte citroenschil
- 125 g boter
- 1 ei
- kaneel

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snijd de boter in kleine stukjes en mix daarna van meel, havermout, suiker, ei en boter een kruimelig deeg.
3. Vet een bakplaat in.
4. Kneed van 2/3 van het deeg een bal, rol deze uit tot een grote plak en leg deze op de bakplaat of in een ovenschaal.
5. Schil de appels en snijd ze in stukjes. Meng er de geraspte citroenschil door. Leg de appelstukjes op het deeg en bestrooi ze met kaneel.
6. Verdeel de rest van het kruimelige deeg over de taart.
7. Bak de appeltaart ongeveer een half uur in het midden van de oven.
8. Deze taart is warm het lekkerst, maar afgekoeld kan natuurlijk ook. Lekker met een toef slagroom of met een warme vanillesaus.

Recept van:
odin.nl