

INGREDIËNTEN

- 200 gram havermout vlokken
- 6 kleine appeltjes
- 150ml appelsap
- 4 eetlepels kaneel (of meer indien gewenst)
- 125 gram roomboter
- snufje zout



ZOETE FLAPJACKS

BEREIDINGSWIJZE

- Verwarm de oven op 180° graden;
- Was de appeltjes en snij het klokhuis eruit (niet schillen) en snij in kleine stukjes;
- Doe 150ml appelsap in een pannetje en doe de appelstukjes erbij en heeeel veeel kaneel;
- Laat zachtjes koken tot het moes wordt (af en toe roeren); Smelt vervolgens 125 gram boter op klein vuurtje (mag niet bruin worden);
- Doe vervolgens de havermout, "appelmoes" en boter in een kom en roer goed door;
- Proef de mix even en voeg desgewenst meer kaneel toe;
- Vet een ovenschaal (ongeveer 30 bij 20 centimeter) in met roomboter;
- Doe het mengsel in de schaal en smeer het uit (1,5 centimeter dik);
- Plaats in de oven en bak voor ongeveer 45 minuten (afhankelijk van oven). Laat afkoelen en snij in vierkante stukjes.

Ook heerlijk als pauzehapje voor op school.