

# Appelkoekjes



## Ingrediënten voor 15-tal koekjes:

- 150 g havermout
- 2 eieren
- 2 grote appels
- 2 eetlepels neutrale olie
- snufje zout
- Optioneel: 1 koffielepel kaneel



## Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Mix de havermout tot meel (in een blender of keukenmachine).
- Voeg de eitjes en olie toe en mix verder tot een glad beslag.
- Was en rasp de appels fijn en spatel onder het havermoutbeslag. De appels moeten niet geschild worden.
- Voeg het snufje zout en eventueel het kaneel toe en meng nogmaals alles goed door elkaar.
- Bekleed een kleine ovenschaal (20 x 20) met bakpapier en giet het mengsel in de vorm.
- Bak de koekjes gedurende ongeveer 45 à 50 minuten in de voorverwarmde oven. Dek eventueel de bovenkant af met wat bakpapier of aluminiumfolie mocht de bovenkant te snel donker worden.
- Snijd de koekjes in vierkantjes en serveer.

## Bron

- [www.uitpaulineskeuken.nl](http://www.uitpaulineskeuken.nl)