

## **Bijna Klaar Potje Oudhollandse Appelplaatkoekjes**

### ***Inhoud pot:***

200 g boekweit  
100 g rietsuiker  
100 g havermout  
1 tl Kaneel  
½ tl Bakpoeder

### ***Zelf toevoegen:***

150 g gesmolten boter  
200 g stukjes appel  
1 tl kaneel  
1 el verse citroensap  
1 muffinplaat ingevet of  
bakvorm



### ***Bereiden:***

Meng de stukjes appel met citroensap en kaneel.

Roer in een kom de gesmolten boter door de inhoud van de Bijna-Appelplaatkoekjes-Pot.

Verdeel de helft van het deeg over de muffinplaat of een ovenschaal.

Verdeel daarna alle appel over de vormpjes.

Verdeel de rest van het deeg over de vormpjes en druk de laagjes aan met een lepel.

Schuif de muffinplaat in het midden van een voorverwarmde oven (190 °C).

Bak de koekjes in 25 minuten bruin en gaar.

Gewerkt met een ovenschaal? Snijd de plaatkoek in stukken.

Veel plezier met beter zijn voor jezelf en laat Vera eens weten of het smaakte. Daar wordt zij blij van. Geniet van jouw tijd! En niet vergeten: lekker in jouw vel zitten start met ... jouw eigen actie. Heb het fijn! Dank voor je interesse!

Meer informatie, recepten en gratis e-boekjes vind jij op de website van Vera's Lifestyle Wereld, Vera's facebookpagina en haar facebookgroep. Vragen? Stuur een email naar [info@veraslifestylewereld.nl](mailto:info@veraslifestylewereld.nl)