**Havermoutkoek**

Ingrediënten:

1 1/4 beker Havermout

1 1/2 beker Rozijnen

1/2 beker Suiker

1 beker Zelfrijzend Bakmeel

1/2 pakje Roomboter (ongezouten)

1 zakje Vanillesuiker

1 Ei

1 1./2 beker Notenmix

1 citroen

1 potje Gemberbolletjes op siroop

Benodigdheden:

Oven

Ovenschaal of springvorm

Beker (te gebruiken voor het afmeten van de ingrediënten)

Snijplank

Rasp

Mes

Mengkom

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.
2. Laat de roomboter langzaam smelten op een laag vuurtje.
3. Snij de gemberbolletjes in kleine stukjes.
4. Hak de notenmix in grove stukjes.
5. Rasp de citroen.
6. Meng alle ingrediënten samen en goed door elkaar.
7. Voeg de gesmolten boter toe en meng nogmaals goed door.
8. Beboter de springvorm/ovenschaal.
9. Vul de springvorm/ovenschaal met het mengsel en druk het stevig aan.
10. Plaats de vorm in een voorverwarmde over en bak de havermoutkoek in ongeveer 50-60 minuten gaar.

Het midden van de koek mag nog wat plakkerig zijn!