

Fruitrepen

Ingrediënten

- 150 gram havervlokken
- 200 gram bloem
- 2 theelepels kaneel
- Snufje zout
- 200 gram zachte boter
- 15 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
- 2 eetlepels karnemelk
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 5 eetlepels honing
- 150 gram fijngesneden gedroogd fruit (bijv. abrikoos en/of cranberry's)



Bereiding

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Mix de havervlokken, bloem, kaneel, boter en het zout in een kom op lage snelheid gedurende 1 minuut tot een korrelig deeg. Los het Zoetpoeder[®] op in de karnemelk en meng dit met de olie en de honing door het deeg. Roer tot slot het fruit door het deeg.

Druk het deeg in een rond bakblik (Ø 23 cm) half stevig aan en bestrijk met ei voor een mooie bruine kleur.

Bak de koek in circa 35 tot 40 minuten goudbruin. Snijd de koek tot slot in repen. Lekker om mee te nemen!