**Appelplaatkoek met hazelnoten**

**Benodigdheden:**

* 125 gram rozijnen
* 150 gram gedroogde abrikozen
* 8 appels (geschild, in blokjes)
* 1 sinaasappel (rasp en sap)
* 2 theelepels kaneelpoeder
* 125 gram hazelnoten (grof gehakt) of 125 gram walnoten (grof gehakt)
* 200 gram boter
* 125 gram abrikozenjam
* 450 gram (volkoren) meel
* 30 milliliter olijfolie of 30 milliliter notenolie
* 100 gram havermout

## **Bereiding:**

* Wel de rozijnen en de abrikozen in warm water
* Verwarm de oven op 180 graden
* Rasp het sinaasappelschil en pers de sinaasappel
* Snijd de appel en abrikozen in stukjes
* Meng de appel, sinaasappel (rasp en sap), kaneel, noten, abrikozen en rozijnen
* Snijd de boter in stukjes, voeg de jam, bloem en olie toe. Roer met een vork tot een korrelig deeg
* Kneed het deeg met een koele hand. Voeg bloem toe als het plakt.
* Bedek een bakplaat met opstaande rand met het deeg (eerst bakpapier)
* Bestrooi het deeg met een dun laagje havermout en verdeel de appelvulling hierover. Druk het geheel aan met de achterkant van een lepel.
* Bak de plaatkoek 45-50 minuten in het midden van de oven.
* Als de koek te donker wordt, dek het dan af met aluminiumfolie
* Besmeer de koek eventueel met abrikozenjam