Appelkruimel cheesecake bars

Ingrediënten

165 g (gram) Havermoutkoekjes
50 g (gram) Pecannoten (ongezouten)
50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
1.5 tl (theelepels) Kaneel
Suiker (kristalsuiker)
70 g (gram) Bloem
25 g (gram) Witte basterdsuiker
25 g (gram) Boter of margarine
4 el (eetlepels) Havermout
1 el (eetlepels) Water
400 g (gram) MonChou®
150 g (gram) Poedersuiker
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
2 el (eetlepels) Maizena (bijv. Koopmans)
2 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Brownie bakvorm (of ovenschaal)
Mixer met gardes
Snijplank
Mes

1. Koekbodem bereiden

Verkruimel de **havermoutkoekjes (165 g)** in een blender of in een plasticzak door eroverheen te rollen met een deegroller. Hak de **pecannoten (50 g)** grof.

Smelt de **boter (50 g)** in een pannetje. Voeg de verkruimelde koekjes en de gehakte pecannoten aan de gesmolten boter toe en roer dit goed door elkaar.

Bekleed de bakvorm met bakpapier. Druk de kruimels plat op de bodem van de bakvorm.

2. Appelvulling maken

Schil de **appels (4 stuks)** en snij deze in blokjes van 1 centimeter. Voeg de **kaneel (1 grote tl)** en eventueel wat suiker toe aan de appelblokjes. Zet vervolgens apart.

3. Kruimeltopping bereiden

Doe de **bloem (70 g)**, **witte basterdsuiker (25 g)**, **boter (25 g)**, **kaneel (0.5 tl)** en het **water (1 el)** in een kom en kneed tot een kruimelig deeg.

Voeg als laatste de **havermout (4 el)** toe en verdeel door het kruimeldeeg. Zet het kruimeldeeg apart.

4. Cheesecakevulling bereiden

Verwarm de oven voor op **160 graden.**

Klop de **roomkaas (400 g)**, **poedersuiker (150 g)**, **vanillesuiker (1 zakje)** en **maïzena (2 el)** met een mixer tot een dik glad beslag. Voeg de **eieren (2 stuks)** één voor één toe en klop na elk ei het beslag even goed door. Voor je het volgende ei toevoegt moet het beslag glad en romig zijn.

Klop het beslag na het toevoegen van het laatste ei nog 1 minuut op de hoogste stand. Is de cheesecakevulling luchtig? Verdeel het dan over de bodem.

Bak de cheesecake 30 minuten in het midden van de oven (zonder de appels en het kruimeldeeg.)

Haal de cheesecake uit de oven. Leg de appelblokjes voorzichtig op de cheesecake en strooi hierna de kruimeltopping over de appels.

Bak de cheesecake nogmaals 15-20 minuten in de oven. Laat de cheesecake helemaal afkoelen en zet 'm daarna minimaal 2 uur in de koelkast.

5. Cheesecake bars decoreren

Bestrooi de cheesecake voor het serveren met een **hand pecannoten**.

1. Koekbodem bereiden

Verkruimel de **havermoutkoekjes (165 g)** in een blender of in een plasticzak door eroverheen te rollen met een deegroller. Hak de **pecannoten (50 g)** grof.

Smelt de **boter (50 g)** in een pannetje. Voeg de verkruimelde koekjes en de gehakte pecannoten aan de gesmolten boter toe en roer dit goed door elkaar.

Bekleed de bakvorm met bakpapier. Druk de kruimels plat op de bodem van de bakvorm.

2. Appelvulling maken

Schil de **appels (4 stuks)** en snij deze in blokjes van 1 centimeter. Voeg de **kaneel (1 grote tl)** en eventueel wat suiker toe aan de appelblokjes. Zet vervolgens apart.

3. Kruimeltopping bereiden

Doe de **bloem (70 g)**, **witte basterdsuiker (25 g)**, **boter (25 g)**, **kaneel (0.5 tl)** en het **water (1 el)** in een kom en kneed tot een kruimelig deeg.

Voeg als laatste de **havermout (4 el)** toe en verdeel door het kruimeldeeg. Zet het kruimeldeeg apart.

4. Cheesecakevulling bereiden

Verwarm de oven voor op **160 graden.**

Klop de **roomkaas (400 g)**, **poedersuiker (150 g)**, **vanillesuiker (1 zakje)** en **maïzena (2 el)** met een mixer tot een dik glad beslag. Voeg de **eieren (2 stuks)** één voor één toe en klop na elk ei het beslag even goed door. Voor je het volgende ei toevoegt moet het beslag glad en romig zijn.

Klop het beslag na het toevoegen van het laatste ei nog 1 minuut op de hoogste stand. Is de cheesecakevulling luchtig? Verdeel het dan over de bodem.

Bak de cheesecake 30 minuten in het midden van de oven (zonder de appels en het kruimeldeeg.)

Haal de cheesecake uit de oven. Leg de appelblokjes voorzichtig op de cheesecake en strooi hierna de kruimeltopping over de appels.

Bak de cheesecake nogmaals 15-20 minuten in de oven. Laat de cheesecake helemaal afkoelen en zet 'm daarna minimaal 2 uur in de koelkast.

5. Cheesecake bars decoreren

Bestrooi de cheesecake voor het serveren met een **hand pecannoten**.