Mueslireep met pruimen

Ingrediënten

50 g Garneeramandelen (Dr. Oetker)
50 g Amaretti koekje(s)
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
100 g Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
4 el (eetlepels) Maple syrup
150 g Muesli
1 snufje(s) Zout
150 g Boter (ongezouten roomboter)
2 el (eetlepels) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
Rasp van een citroen
1 Kg Pruim
2 el (eetlepels) Boter (ongezouten roomboter)

Keukenspullen

Bakblik (ca. 20 x 30 cm)
Bakpapier
Hakmolen
Rasp

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Hak de **amandelen (50 g)** en de **koekjes (50 g)** helemaal fijn in de hakmolen of sla ze klein in een plastic zakje met een deegroller of pan.

2. Mueslireep maken

Meng er het **zelfrijzend amandelbakmeel (100 g)**, **zout (1 snufje)**, **muesli (150 g)** en **bakpoeder (1 tl)** en voeg naar smaak **maple syrup (1-2 el)** toe.

Voeg de blokjes **roomboter (150 g)** toe en meng met je handen tot een kruimelig deeg.

Leg een stuk bakpapier op de bodem van de ovenschaal en verdeel twee-derde van de crumble over de bodem. Druk het mueslimengsel aan en bak deze ongeveer 10 minuten. Maak ondertussen de pruimenvulling.

3. Pruimenvulling maken

Halveer de **pruimen (1 kg)**, haal de pitjes eruit en snij de pruimen in stukjes. Meng ze met de **maple syrup (2 el)**, **amandelmeel (2 el)**, **roomboter (2 el)** en **rasp van een citroen**.

Haal je ovenschaal uit de oven en verdeel de pruimen over de gebakken bodem. Verdeel de overgebleven crumble hierover en bak nog 30-35 minuten.

Laat de mueslikoek afkoelen en snijd de mueslikoek dan in blokjes of repen.