

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

45 minuten

Benodigheden

Kookplaten
Stoomovens

Ingrediënten

- 125 g ongezouten roomboter
- 90 ml golden syrup
- 100 g bruine basterdsuiker
- 200 g havermout (gewone of grove)
- Snuf zout

Voor erbij

- Slagroom (gezoet, naar smaak)
- 1 tl. kaneel en vanillesuiker

Benodigheden

- Vierkante of rechthoekige bakvorm (ca. 20 x20 cm), ingevet of bekleed met bakpapier

Bereidingswijze

Vorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C, boven- en onderwarmte met stoomstand 1 (gering). Bekleed de bakvorm met bakpapier.
2. Doe de boter, golden syrup en bruine suiker in een pannetje.
3. Verwarm op stand 5-6 tot alles is gesmolten en goed gemengd. Roer regelmatig.
4. Haal van de plaat zodra het een glad mengsel is.
5. Roer de havermout en een snuf zout door het warme mengsel.
6. Meng goed tot alle havervlokken bedekt zijn met de siroopmassa.
7. Schep het mengsel in de bakvorm en druk stevig aan met de achterkant van een lepel.
8. Bak 20 tot 25 minuten in het midden van de oven, tot de bovenkant goudbruin is. Let op: ze worden steviger tijdens het afkoelen, dus haal ze niet te laat uit de oven als je een chewy resultaat wilt.
9. Laat de flapjacks minstens 15 minuten afkoelen in de vorm voordat je ze in rechthoekige stukken snijdt. Laat daarna volledig afkoelen op een rooster voor een stevige bite.

Serveren

1. Serveer met een flinke toef vers geklopte slagroom. Je kunt de slagroom naar smaak zoeten of opkloppen met een beetje vanille en/of kaneel.