# Eple- og havrebar med rosiner (Apple Oatmeal Raisin Bars)




**Ingredienser**

200 g smør
2,5 dl brunt sukker
3,5 dl havregryn (små, lettkokte)
4,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
2 ss eplejuice

Fyll:
1 dl brunt sukker
2 dl rosiner
1 ts kanel
4 epler

**Fremgangsmåte**

Pisk mykt smør og brunt sukker luftig. Bland sammen havregryn, mel og bakepulver. Bland det tørre med smørkremen til en smulete deig.

Del deigen i to deler.

Ha eplejuice i den ene delen og bland godt. Klem deigen med eplejuicen godt utover i bunnen på en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm).

Skrell eplene og del dem opp i små terninger. Bland epleterningene med brunt sukker, rosiner og kanel. Fordel eplefyllet over deigen i formen.

Smuldre resten av deigen (som er uten eplejuice, og derfor mer smulete i konsistensen) over eplene.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løft den ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

### Tips

Kakestykkene er fine å fryse.

Oppskriften er hentet fra boken "American Sweets" (2001).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/eple-og-havrebar-med-rosiner-apple-oatmeal-raisin-bars