



Appelcrumble met havermout

Warme, zachte appeltjes met kaneel onder een knapperige kruimellaag van boter, bloem en havermout. Heerlijk met een bol vanille-ijs.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	6	Dessert

Ingrediënten

- 6 stuks appelen
- 2 eetlepel suiker
- 1 theelepel kaneel
- 1 eetlepel citroensap
- 150 gr bloem
- 100 gr havermout
- 120 gr koude boter
- 100 gr bruine suiker
- 1 snuf zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in stukjes.
3. Meng de appelstukjes met suiker, kaneel en citroensap en verdeel ze in een ovenschaal.
4. Meng bloem, havermout, bruine suiker en zout in een kom.
5. Wrijf de koude boter met de vingers door het droge mengsel tot een kruimeldeeg ontstaat.
6. Verdeel de kruimels gelijkmatig over de appels.
7. Bak veertig minuten tot de bovenkant goudbruin en krokant is.
8. Serveer warm, eventueel met een bol vanille-ijs.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)