



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 appelen
- 2 el suiker
- 1 kl kaneel
- 1 el citroensap
- 150 gr bloem
- 100 gr havermout
- 120 gr koude boter, in blokjes gesneden
- 100 gr bruine suiker
- 1 snuif zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in gelijke stukjes.
3. Meng de appelstukjes met de suiker, de kaneel en het citroensap en verdeel ze gelijkmatig over een ingeboterde ovenschaal.
4. Meng in een kom de bloem, de havermout, de bruine suiker en het zout door elkaar.
5. Voeg de koude boterblokjes toe en wrijf alles met de vingertoppen door het droge mengsel tot een kruimelig deeg ontstaat.
6. Verdeel de kruimels gelijkmatig over de appels.
7. Bak de crumble 40 minuten in de voorverwarmde oven, tot de bovenkant goudbruin en krokant is.
8. Serveer warm, eventueel met een bol vanille-ijs.

Tip

Gebruik stevige, lichtjes zure appels zoals Jonagold of Granny Smith. Die behouden hun structuur beter tijdens het bakken en balanceren de zoetheid van de kruimellaag.

Lekker met

Een bol vanille-ijs of een lepel gezoete room.

Dranktip

Een glas appelsap of een lichte dessertcider past uitstekend bij de appel- en kaneelsmaken van dit dessert.