



Havermoutcrumble met fruit en ahornsiroop



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

600 gram appelcompote (met stukjes, Materne)
250 gram blauwe bessen (Boni)
100 gram havermout (Quaker)
100 gram tarwebloem
100 gram boter (koud)
100 gram walnoten
6 eetlepels ahornsiroop (Boni)

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel de appelcompote over de bodem van een ovenschaal.
- 2.** Verdeel de bessen over de appelcompote.
- 3.** Meng de havermout met de bloem.
- 4.** Snij de boter in stukjes en voeg toe.
- 5.** Meng tot een kruimelig deeg.
- 6.** Hak de noten grof en meng door het deeg.
- 7.** Roer de ahornsiroop eronder.
- 8.** Verdeel het deeg over het fruit.
- 9.** Bak 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 10.** Serveer de crumble terwijl hij nog lauw is.