

APPEL-PERENCRUMBLE

Ingrediënten

- ✓ 2 appels
- ✓ 2 peren
- ✓ 30g pecannoten
- ✓ 20 g veenbessen
- ✓ 130 g volkorenmeel
- ✓ 75 g havervlokken
- ✓ 3 el vloeibare margarine
- ✓ 3 el honing
- ✓ 2 el water
- ✓ kaneel

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de appels en peren en snij ze in middelgrote stukjes. Hak de pecannoten en veenbessen grof.
3. Meng deze ingrediënten in een kom en voeg kaneel naar eigen smaak toe.
4. Neem vervolgens een andere kom en meng hier het volkorenmeel en de havermout in.
5. Voeg de honing, vloeibare margarine en het water toe aan de droge ingrediënten. Kneed dit geheel tot er een crumble ontstaat.
6. Neem een kleine ovenschaal en vet deze in met wat vloeibare margarine.
7. Verdeel het appel-perenmengsel over de ovenschaal. Vervolgens verdeel je de crumble over het appel-perenmengsel.
8. Bak dit geheel ongeveer 20 minuten af in de oven.

