



Desserten

Havermoutcrumble met appel en yoghurt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels abrikozenconfituur
200 milliliters Griekse yoghurt
1 theelepel citroenschil
1 theelepel citroensap
50 gram amandelmeel
200 gram havermout
4 appels (Jonagold)
1 zakje vanillesuiker
2 eetlepels suiker
1 eetlepel kaneel
120 gram boter

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de havermout in een blender en mix fijn. Schil de appels en snij ze in blokjes. Verwarm de appelblokjes 5 minuten samen met de confituur, kaneel en citroensap. Schep alles in een ingevette ovenschaal.

Meng de boter met het havermoutmeel, amandelmeel en de suiker tot een kruimelig deeg. Verdeel de havermoutcrumble over de appels. Zet de ovenschaal 30 minuten in de oven.

Meng de vanillesuiker en citroenrasp onder de yoghurt. Serveer bij de crumble.

Keukenbenodigdheden

Oven
Blender

