

HAVERMOUTCRUMBLE APPEL VEENBESSEN



Ingrediënten (voor 8 porties):

- 2 zoete appels type Jonagold
- 100 g veenbessen
- 2 el Sukrin Gold
- 100 g havermout
- 100 g speltmeel
- 75 g Sukrin Melis
- 75 g amandelmeel
- 50 g gezonde margarine

Bereidingswijze:

- Was en schil de appels.
- Was de veenbessen.
- Schik de appelstukjes en de veenbessen in een ovenschotel en strooi er 2 el Sukrin Gold over.
- Meng in een aparte kom de havermout, het meel, het amandelmeel, de zoetstof en de vetstof tot een kruimelig geheel.
- Verdeel dit mengsel over de appeltjes en de veenbessen.
- Bak het geheel gedurende 30 min in een voorverwarmde oven op 160°C.
- Smakelijk!