

Ingrediënten voor 6 personen

*1 kg appels (of een mix met peren) *4 el amandelschilfers
*100 g bloem *100 g suiker *100 g havervlokken *80 ml mais-of zonnebloemolie *2 th lepels kaneelpoeder *1 th lepel gember
* 1 snuifje zout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Smaak: Zoet

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja



Herfstcrumble met granola

Granola is een mengsel van havervlokken met noten, zaden, gedroogd fruit, honing, ahornsiroop...Het wordt knapperig gebakken in de pan of de oven.

Vorbereiding

*oven voorverwarmen op 180°C *snij het fruit in stukken en verdeel in een ovenschotel

Bereidingswijze

*meng bloem, suiker, havermout, amandelschilfers, kaneel, gember, zout met de olie tot de massa goed vochtig is *verdeel dan deze massa over het fruit *zet de schotel 50 min in de hete oven

Serveertips

Lauw of koud serveren *geef er eventueel een bolletje ijs bij