

Ingrediënten voor 4 personen

100 g havermout 100 g suiker 75 g roomboter 3 grote appels, in blokjes gesneden 3 el Frutesse appelstroop sap en rasp van een halve citroen 2 tl kaneel snuf zout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Wereld

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Appel crumble toetje van de BBQ met appelstroop

Een nagerecht zoals apple crumble is altijd goed! Deze variant van de BBQ uit de skillet is fantastisch van smaak.

Hulpmiddelen

Skillet (pan), BBQ

Bereidingswijze

1. Steek de BBQ aan en laat hem warm worden tot ongeveer 200 graden.
2. Meng de appelstukjes met de appelstroop, citroenrasp, citroensap, kaneel en zout in een kom.
3. Meng de suiker, havermout en boter met elkaar in een andere kom met je handen tot er een kruimeldeeg ontstaat.
4. Pak de skillet en doe hier het appelmengsel in. Verdeel het kruimeldeeg dan over het appelmengsel.
5. Zet de skillet op het rooster van de BBQ en plaats de deksel bovenop de BBQ. Bak de appel crumble in 30 minuten goudbruin.