



Amerikaanse appelcrumble

met frisse citroenyoghurt



ca. 50min



2 personen

Wie houdt er nu niet van zoetigheid met appel? Waar wij onze appelkruimelvlaai hebben, doen ze het in de VS net iets anders, met een appelcrumble. Je doet de appelblokjes in een ovenschaal en dekt ze af met kruimelig deeg. Het geheel wordt gebakken en - dit keer - met een frisse citroenyoghurt geserveerd.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje roomboter ⁷
- 150g tarwebloem ¹
- 300g havervlokken ¹
- 4 appels
- 1 onbehandelde citroen
- 1 zakje kaneel
- 2 kuipjes yoghurt ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- 5el suiker
- zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 711kcal, vet 32.1g, koolhydraten 92.8g, eiwit 13.3g



1. Crumble voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **boter** in kleine blokjes en laat ze op kamertemperatuur komen. Houd **1el bloem** apart en meng de **rest** met de **helft van de havervlokken**, 2el suiker en een flinke snuf zout. Voeg de **boterblokjes** toe en kneed met je vingertoppen tot een kruimelig **deeg** ontstaat. Voeg meer suiker naar wens toe.



4. Crumble bakken

Doe de **appelvulling** in een middelgrote ovenschaal en verdeel het **kruimeldeeg** erover. Bak ca. 25min in het midden van de oven tot de **kruimels** goudbruin zijn.



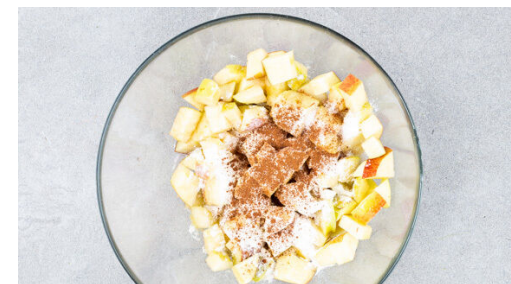
2. Appels snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **appels** in ca. 2cm grote stukken. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



5. Yoghurt mengen

Meng de **yoghurt** met de **vanillesuiker**, **1tl citroensap** en **1tl citroenrasp**. Voeg meer **sap** of **rasp** naar smaak toe en zet de **yoghurt** in de koelkast tot het serveren.



3. Vulling maken

Meng de **appelstukjes** met **1el citroensap**, 3el suiker, de **apartgehouden bloem** en **1tl kaneel**.



6. Afmaken en serveren

Neem de **crumble** uit de oven en laat ca. 10min afkoelen. Serveer warm en schep op elke portie **1-2el citroenyoghurt**. Je kunt de **yoghurt** en **afgekoelde crumble** in de koelkast bewaren. Warm de **crumble** in 5-10min opnieuw op in een op 180°C voorverwarmde oven, of kort in de magnetron.