

# Havermoutcrumble met fruit en ahornsiroop

**Bereidingstijd**
30 min tot 1u

**Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld

# Ingrediënten

600 gram appelcompote (met stukjes, Materne)
250 gram blauwe bessen (Boni)
100 gram havermout (Quaker)
100 gram tarwebloem
100 gram boter (koud)
100 gram walnoten
6 eetlepels ahornsiroop (Boni)

# Bereidingswijze

1. **Verdeel de appelcompote over de bodem van een ovenschaal.**
2. **Verdeel de bessen over de appelcompote.**
3. **Meng de havermout met de bloem.**
4. **Snij de boter in stukjes en voeg toe.**
5. **Meng tot een kruimelig deeg.**
6. **Hak de noten grof en meng door het deeg.**
7. **Roer de ahornsiroop eronder.**
8. **Verdeel het deeg over het fruit.**
9. **Bak 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**
10. **Serveer de crumble terwijl hij nog lauw is.**