



### *Wat heb je nodig?*

60 GRAM HAVERVLOKKEN  
2 APPELS, GESCHILD, IN BLOKJES  
HANDJE ROZIJNEN  
1 EL KANEEL  
2 EL HONING  
1 – 2 HANDJES NOTEN, GEHAKT  
1 EL KOKOSRASP  
1 EL KOKOSOLIE, GESMOLTEN

## APPELCRUMBLE

### *Wat moet je doen?*

VERWARM DE OVEN VOOR OP 200°C. VOEG DE APPELSTUKJES, ROZIJNEN, KOKOSRASP, KANEEL EN HONING SAMEN IN EEN KOM. MENG MET EEN LEPEL DOOR ELKAAR TOT DE INGREDIENTEN GOED VERDEELD ZIJN. VERDEEL HET MENGSEL OVER OVENBESTENDIGE SCHAALTJES (JE KAN HET OOK IN 1 GROTE OVENSCHAAL DOEN EN NA HET BAKKEN VERDELEN OVER SCHAALTJES). MENG ONDERTUSSEN DE GEHAKTE NOOTJES MET DE HAVERVLOKKEN EN DE GESMOLTEN KOKOSOLIE EN VERDEEL HET NOTENMENGSEL OVER DE SCHAALTJES. BAK DE CRUMBLE ONGEVEER 20-30 MINUTEN (AFHANKELIJK VAN DE GROOTTE VAN DE PORTIE).

GENIET ERVAN!