Blauwe bessen crumble

Ingrediënten

500 g (gram) Blauwe bessen
125 g (gram) Frambozen
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
100 g (gram) Koopmans Tarwebloem Biologisch
75 g (gram) Havermout
100 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
snufje Zout
110 g (gram) Boter

Keukenspullen

Brownie bakvorm (of ovenschaal)
Boter om in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 210°C / hetelucht 200°C). Vet een ovenschaal in en was de **blauwe bessen (500 g)** en **frambozen (125 g)**. Laat ze uitlekken.

Houd een paar bessen en frambozen apart om straks mee te decoreren.

Doe de rest van het fruit in de ovenschaal en strooi hierover de **vanillesuiker (1 zakje)**.

2. Maak een kruimeldeeg

Doe de **tarwebloem (100 g)**, **havermout 75 (g)**, **suiker (100 g)** en **zout (snufje)** in een kom.

Snijd de **boter (110 g)** in kleine stukjes en mix deze door het bloemmengsel. Je kunt hiervoor een mixer gebruiken, maar het kan ook met je handen of twee messen.

> ### Niet te lang kneden
> Kneed je (te) lang door, dan wordt de boter te warm en krijg je deeg in plaats van een kruimelig geheel. Mocht dit gebeuren, leg het deeg dan ca. 15 minuten in de koeling en verkruimel hierna je deeg in de volgende stap.

3. Bak je crumble en serveer

Verdeel vervolgens het kruimeldeeg over het fruit en bak de crumble ongeveer 20 minuten in het midden van een voorverwarmde oven.

Versier met het achtergehouden fruit. Serveer warm!