Supersnelle appelcrumble met havermout

Ingrediënten

100 g (gram) Boter of margarine
165 g (gram) Bloem
100 g (gram) Witte basterdsuiker
35 g (gram) Havermout
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
2 Stuk(s) Appel (grote)
1 tl. (theelepels) Donkere basterdsuiker
1.5 tl (theelepels) Kaneel
50 g (gram) Rozijnen

Keukenspullen

Ronde ovenschaal (ca. Ø23 cm)
Mixer met deeghaken
Mengkom

1. Voorbereiden

Plaats een rooster in het midden de oven, en verwarm de oven voor (elektrische oven 190 °C / hetelucht 180 °C). Vet de ovenschaal in met boter of bakspray.

2. Koekdeeg bereiden

Doe de **boter (100 g)**, **bloem (165 g)**, **basterdsuiker (100 g)**, **havermout (35 g)** en een beetje losgeklopt **ei (1/4)** in een beslagkom. Mix dit met een mixer met deeghaken zodat je grove kruimels krijgt.

Stort ¾ van het deeg in de ovenschaal en druk het aan. De bodem en wanden zijn dan met een laagje deeg.

3. Appelvulling maken

Was de **appels (2 stuks)** en snijd parten van het klokhuis af. Snijd de parten weer in kleinere blokken (je mag ze wel een beetje grof houden). Schep er **kaneel (1 tl)**, **donkere basterdsuiker (1 el)** en **rozijnen (50 g)** bij en hussel het goed door. Stort de appels in de ovenschaal.

Verdeel de overgebleven kruimels over de appels.

Bak de supersnelle crumble in ongeveer 40 minuten gaar en knapperig. Serveer ‘m lekker warm. Helemaal feest wordt het met een toef slagroom erbij.