

Appel-hazelnootcrumble met honing-hangop (4 pers.)

Nodig:

- 1 liter lekkere yoghurt
- 2 appels
- 150 ml slagroom
- 1 el vloeibare honing
- 1 vanillestokje
- 3 el suiker
- 1 mespuntje kaneel
- knepje citroensap



Kruimeldeeg:

- 100 g bloem
- 55 g boter (in blokjes)
- 50 g suiker
- 25 g fijngehakte hazelnoten

Avond van tevoren:

Doe een natte (thee)doek in een zeef, doe hierin de yoghurt en laat afgedekt uitlekken in de koelkast.

Diep bord eronder voor het lekken!!



Van tevoren (bijv. ochtend):

Maak met wriemelende vingers of in de keukenmachine een kruimeldeeg van de ingrediënten.

Tip!

citroen = tegen bruin worden



Schil de appels, snij in blokjes, schep er wat citroensap door. Bewaar een paar blokjes voor de garnering, meng de rest met 2 eetl suiker en wat kaneel. Vul hier 4 eenpersoons ovenbakjes mee en bedek met het kruimeldeeg. Bewaar in de koelkast. Snij het vanillestokje open, schraap het merg eruit en doe in de slagroom. Zet in de koelkast.

Laatste moment:

Verwarm de oven voor op 200°C. Haal de bakjes alvast uit de koelkast. Bak de crumbles in ± 30 min. goudbruin. Klop de slagroom stijf met 1 eetl suiker, spatel de uitgelekte yoghurt en honing er voorzichtig doorheen. Vul een mooi glas met de hangop, garneer met blokjes appel. Zet de crumble ernaast. 4 mooie glazen

Wijntip:

De beste Sauternes (zoek witte wijn uit de Bordeaux) die je kunt vinden, serveer rond de 8°C.

