Desserts / Schotland

# Fruitcrumble met banaan en reine claude · Schotland

Warm fruit onder een krokant havermoutlaagje, met een zoete smaaktoets geïnspireerd op Schotland.

**Tijd** 50 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 350 g geschilde banaan
- ☐ 300 g reine claude zonder pit
- ☐ 100 g tarwebloem
- ☐ 80 g havervlokken
- ☐ 80 g boter
- ☐ 60 g suiker
- ☐ 15 g maïzena
- ☐ 2 g gemalen kaneel

## Zo maak je het.

01 Verwarm de oven voor op 190 °C. Snijd het fruit klein en verwijder eventuele resterende pitten.

02 Meng het fruit met maïzena, de helft van de suiker en de zoete smaakmaker. Verdeel over een ovenschaal.

03 Wrijf bloem, havervlokken, boter en de overige suiker met de vingertoppen tot grove kruimels.

04 Strooi de kruimels over het fruit en bak dertig tot vijfendertig minuten, tot de bovenkant goudbruin en het fruit gaar is.

05 Laat vijf minuten afkoelen voor het serveren. Controleer ook bij rabarber of de stukjes helemaal zacht zijn.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-gb-sct-20-14-89e68cf