**Peren met notencrumble**

Benodigdheden (12 pers)

* 6 peren
* 1 citroen
* 1 eetlepel appelstroop
* 200 gram rode bessen
* 200 gram bloem
* 100 gram boter
* 50 gram suiker
* 100 gram muesli (grof gehakt)
* 100 gram gemengde noten (grof gehakt)
* 200 gram Griekse yoghurt

Bereidingswijze

* Verwarm de oven voor op 180 graden
* Schil de peren en snijd ze in de lengte in vieren
* Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit
* Besprenkel de peren met citroensap
* Rits de rode bessen los van de steel
* Schep de peren om met appelstroop en rode bessen en leg ze in de ovenschaal
* Meng de bloem, boter, suiker, citroensap en muesli met de noten in een kom en kneed met je vingers tot een kruimelig mengsel
* Verdeel het mengsel over de peren
* Bak het 30-40 min goudbruin en gaar
* Serveer met yoghurt