# Potjes bramen met een korst van quinoa-deeg

# Voor 4 porties:

# Voorbereiding: 15 min

# Rusttijd: 10 min

# Kooktijd: 25 min

# Gemakkelijk

# 300 g bramen

# 50 g rietsuiker

# 5 cl water

# Quinoa-deeg:

½ dl DreamTM Rice-Quinoa

# 2 tl appelazijn

# 50 g speltbloem

# 20 g quinoa, gekookt volgens de aanwijzingen op de verpakking

# 50 g amandelpoeder

# 1 tl bakpoeder

# ½ tl zout

# Rasp van 1 citroenschil

# 50 g rietsuiker

# 1 ei

# 5 el margarine, gesmolten en afgekoeld

# Verwarm de oven voor tot 190 °C. Plaats de bramen in een steelpannetje. Bestrooi ze met de rietsuiker en voeg het water toe. Verwarm gedurende 2 minuten.

# Quinoa-deeg: meng het plantaardig drankje met de appelazijn. Zet gedurende 10 minuten opzij. Meng met behulp van een keukenmachine de quinoa, het amandelpoeder, het bakpoeder, het zout, de citroenrasp en de rietsuiker. Voeg het ei en de margarine toe. Verwerk totdat het deeg op couscous lijkt. Voeg het plantaardig drankje toe. Meng totdat de vloeistof geheel opgenomen is in het deeg.

# Verdeel de bramen in weckpotjes en daarna het quinoa-deeg. Verlaag de oventemperatuur tot 180 °C. Bak gedurende 25 tot 35 minuten.

# Heerlijk lauw of koud met yoghurt of een bolletje vanilleijs.

# Organisatie:

# Dit dessert kan je een dag van tevoren bereiden.

# Variatietip:

# Vervang de bramen door bosbessen, frambozen, rabarber, appels, ....

Vervang de DreamTM Rice-Quinoa door DreamTM Spelt Bio + Calcium, DreamTM Oat + Calcium & Vitamins of DreamTM Rice Vanilla Bio.