Yoghurt met gebakken appeltjes

Yoghurt met gebakken appeltjes en wat kaneel, een gebakje voor je ontbijt. Wie wil dit nu niet?

Dit supersimpele ontbijtje klaarmaken kost je slechts een paar minuten. En juist in de wintermaanden is het zo heerlijk om te genieten van een warm ontbijt.

Qua appel kun je in Nederland kiezen voor vele soorten, in zo'n gerechtje als dit zou ik zeggen, kies voor een middelzoete appel (bijvoorbeeld een Elstar, Jonagold). Deze zijn vaak ook wat zachter en bakken mooi lichtbruin. Echte zurige appels zoals een Granny Smith zou niet mijn voorkeur hebben voor een "gebakje", maar als jij dit lekker vindt, laat je niet tegenhouden door mijn "wijsheid".

Voor 2 personen

Ingredienten

- 400 gram (griekse) yoghurt
- 1 klein appeltje
- 1 eetlepel margarine (of een ander soort bakboter)
- Kaneel naar behoefte
- 20 gram pecannoten

Bereiding

Snij de appel in kleine blokjes (schil laten zitten, zijn vezels en dus goed voor je darmen).

Verwarm de margarine in een koekepan en bak de appelstukjes, dit duurt ongeveer 3-4 minuten.

Ze worden wat zachter en lichtbruin van kleur.



Verdeel hierover de kaneel. Zelf houden wij van veel kaneel maar dit is een keuze.

Doe ondertussen in 2 schaaltjes de yoghurt. Verdeel hierover de halfwarme appelstukjes en als topping wat pecannootjes.