



Appelcrumble

Benodigdheden:

Appels die je lekker vindt, zoveel dat je eigen ovenschaal $\frac{3}{4}$ gevuld kan worden.

Kaneelpoeder naar smaak

Bruine suiker 2 eetlepels

De appels schillen, klokhuis verwijderen en in blokje snijden. In een ovenschaal met bruine suiker en kaneelpoeder gedurende 20 minuten op 180 graden laten voorgaren. (mag ook in een pan gebakken worden, maar dan wordt het iets zwaarder)

Crumble:

Bloem 200gr

Boter 150gr

Suiker 100gr

Water 10gr

Zout 1gr

Bereiding:

Snij de koude boter in blokjes

Meng suiker, water en zout

Koel je handen goed af onder de koude kraan

Doe suikermengsel, meel en boterblokjes in een grote mengkom en kneed alles zo snel mogelijk tot het aan elkaar blijft hangen, daarna met een wrijvende beweging tussen twee handen kruimels maken. Pas op, het kneden mag niet te lang anders wordt het deeg taai! Stooi de crumble over de appels en laat mooi bruin kleuren in een oven van 180 graden gedurende 20 tot 30 minuten.

Variatie:

Je kunt ook gewelde rozijnen, noten, of eventueel een fijne julienne van gember toevoegen om de smaak te verfijnen. Of kies een andere fruitsoort voor onder de kruimels.

Smakelijk Eten.