



APPEL- CRUMBLE



INGREDIËNTEN

- 2 appels
- snuifje kaneel
- 100 g boter
- 100 g bloem
- 125 g suiker
- 100 g amandelpoeder



RECEPT

01

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in blokjes. Stoof ze 5 minuten zachtjes aan in een beetje boter. Overstrooi met 25 g suiker, laat karamelliseren en breng op smaak met een snuifje kaneel.





02 Snijd de boter in stukjes en meng met de bloem, resterende suiker en het amandelpoeder. Wrijf tussen je vingertoppen tot een kruimelige massa.

02

03

Beboter een bakvorm of enkele vuurvaste schaaltes en verdeel hierover de appels.



04 Bedek de appels met de crumble.

04

05

Bak 15 minuten in een voorverwarmde oven van 175°C. Serveer de crumble warm, eventueel met een bolletje roomijs en wat slagroom.



SMAKELIJK!