Zoet

APPLE CRUMBLE

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 4

- 2 of 3 kleine appels
- 40 gr suiker
- 2 tl kaneel
- 75 gr ongezouten boter
- 100 gr bloem
- 100 gr suiker
- snufje zout
- Vanille-ijs

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels in kleine blokjes. Ik heb altijd Kanzi appels in huis, maar het kan ook met bijvoorbeeld Goudrenetten of Elstar.
3. Doe de appelblokjes samen met 40 gram suiker en de kaneel in een ovenschaal en hussel goed om.
4. Laat de appels in de ovenschaal zitten of verdeel het over 4 vuurvaste kommetjes.
5. Maak nu het deeg door de bloem, 100 gram suiker, de in stukjes gesneden boter en een snufje zout in een kom met je handen fijn te kneden tot er een kruimelig deeg ontstaat.
6. Strooi nu het kruimeldeeg over de appels.
7. Zet de ovenschaal voor 30 minuten in de oven, tot de crumble mooi goudbruin is geworden.
8. Het is lekker om de crumble warm te serveren. Als je de crumble van te voren hebt gemaakt kun je deze ook nog kort voor het serveren opwarmen.
9. Serveer met een flinke bol vanille-ijs.