

Appelkruimel-toetje

Ingrediëntenlijst:

Voor de vulling

2 granny Smit appels, geschild en in blokjes
3 el suiker
1 tl kaneel

Voor de kruimels

70 gr lichte basterdsuiker
50 gr bloem
25 gr havermout
snuf zout
55 gr boter, koud

Verder nodig

poedersuiker, om te bestuiven



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng de appelstukjes, de suiker, de kaneel met elkaar en doe dit in 2 ovenvaste potjes of bakjes.

Doe voor de kruimels alle ingrediënten in een kom en meng dit met je vingers tot deegkruimels. Verdeel het kruimelmengsel over de potjes. Bak de appelkruimel-potjes in 30 tot 40 minuten gaar. Bestuif de appelkruimel toetjes na het bakken licht met poedersuiker en serveer (lauw)warm.

Dit appelkruimel toetje is heel snel te maken en altijd een succes! De warme appel vormt een mooie combinatie met de knapperige kruimels. In het groot ken je dit dessert ook wel als appel crumble, maar zelf vind ik het heel leuk om ze in kleine bakjes te bakken. In de kruimels van dit appelkruimel toetje heb ik onder andere havermout en amandelschaafsel gebruikt. Dat geeft nog meer structuur en knapperigheid aan de appelkruimel... Echt heerlijk! Naast appels kun je natuurlijk ook andere fruitsoorten gebruiken, zoals peren, abrikozen, kersen of wat je maar lekker vindt! Serveer de appelkruimel-potjes met b.v. vanillesaus, vanille-ijs of hangop.



(Bron; Rudger bakt)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl