

Appel crumble



Ingrediënten

- 375 gram appels, geschild en in kleine blokjes
- 75 gram rozijnen
- sap van een halve citroen
- 1 theelepel kaneel
- 1 eetlepel suiker (kokosbloesemsuiker, rietsuiker of iets anders om mee te zoeten)

Voor de kruimels

- 100 gram havermeel (of boekweitmeel, spelt meel etc.)
- 50 gram suiker (kokosbloesem suiker, rietsuiker of iets anders om mee te zoeten)
- 75 gram plantaardige boter
- 50 gram walnoten, in kleine stukjes gehakt
- 50 gram havervlokken

Eventueel:

- 1 eetlepel suiker (kokosbloesem of rietsuiker)
- 1 hand amandelschaafsel

Bereiding

Meng de bovenste ingrediënten allemaal door elkaar in een kom en kiep het appelmengsel vervolgens in een bakvorm.

Maak de kruimels door de daarvoor bestemde ingrediënten te mengen. Snijd de boter daarvoor in kleine blokjes, dat mengt makkelijker. Vorm er met je vingers geen bal deeg van maar laat het door je vingers gaan totdat er kruimels ontstaan. Strooi deze vervolgens over het appelmengsel in de bakvorm heen.

Je kunt eventueel een eetlepel suiker over de kruimels strooien voordat het geheel in de oven in gaat. Bak de appel crumble vervolgens 30 minuten lang op 200 graden in de heteluchtoven. Ik heb na 20 minuten een handje amandelschaafsel eroverheen gestrooid en de crumble nog voor de laatste 10 minuten terug de oven in geschoven.

De appel crumble kun je laten afkoelen voordat je hem eet maar is ook lekker warm te serveren met bijvoorbeeld een toef slagroom of een bolletje ijs. Ik eet hem het liefst met een kop thee en een dekentje bij de kachel.

