



# Kerstcrumble



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

1 1/2 kilogram appels  
250 gram verse veenbessen  
1/2 theelepel vijfkruidenpoeder  
125 gram bruine suiker  
1 theelepel kaneelpoeder

### **voor de Crumble:**

175 gram bloem  
150 gram roomboter (ijskoud)  
75 gram suiker

## Bereidingswijze

- 1.** Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij in blokjes.
- 2.** Meng de appelblokjes met de veenbessen, het vijfkruidenpoeder, de bruine suiker en het kaneelpoeder. Verdeel over een rechthoekige bakvorm.
- 3.** Maak de crumble: meng de bloem met de boter met je vingers tot kruimels. Voeg de suiker toe. Verdeel dit over het appel-veenbessenmengsel. Zet 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Laat een beetje afkoelen, maar serveer lauw.