



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.