

Appelcrumble 45 MINUTEN (ROZIJNEN VOORAF WEKEN)



Een Appel is waarschijnlijk het meest veelzijdige stukje fruit. Je maakt er een warm dessert mee dat niet de minste culinaire ervaring vraagt. De warme vruchten krijgen een laagje knapperig-zoet kruimeldeeg en daar leg je een bolletje kant-en-klaar ijs met speculoos op. Eenvoud siert en eenvoud smaakt. Toch?

Ingrediënten

4 personen

- rozijnen **100 g**
- water
- boter **115 g**
- bloem **125 g**
- havermoutvlokken **100 g**
- suiker **100 g**

- kaneelpoeder **1 snuifje**
- gemalen steranijsje (of kardemompoeder) **1 snuifje**
- stoofappelen (bv. goudreinet, jonagold, cox...) **4**
- bruine suiker **3 eetlepels**
- doosje speculaas-ijs (1 bol per persoon) **1**

Bereiding

De crumble

Doe de rozijnen in een schaal en laat ze vooraf enkele uren wellen in water of rum.

Neem er je keukenweegschaal bij en weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.

Snij de koude boter in dobbelsteentjes.

Meng deze ingrediënten in een ruime schaal: de bloem, de havermoutvlokken, de suiker, en de blokjes boter.

Kruid het mengsel met een snuifje kaneelpoeder en een snuifje gemalen steranijs (of kardemompoeder).

Was je handen en kneed vervolgens alle ingrediënten tot een kruimelig deeg. Lever enkele minuten lang het betere vingerwerk om een ideaal resultaat te verkrijgen. Zet de schaal met crumble vervolgens even opzij.

De appels

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schil de appels en snij ze in kwarten. Snij vervolgens de taaie stukken klokhuis eraf.

Snij elk kwartje appel in 3 tot 4 stukken. Neem een ovenschaal en leg er de stukken appel in.

Knijp de gewelde rozijnen even uit en strooi ze over de blokjes appel.

Strooi de bruine suiker over de schaal met fruit en meng alles.

Verdeel het crumble-deeg over de ovenschaal.

Bak het dessert gedurende 25 tot 30 minuten in de hete oven.

De afwerking

Schep op elk bord een portie van de warme appelcrumble. Onderaan de schotel ligt zoete appelsaus. Schenk er voor elke tafelgast een lepeltje bij.

Rol er een mooie bol speculoosijs bovenop. (Laat je ijslepel vooraf even opwarmen in een beker met warm water. Zo kan je heel gemakkelijk perfecte bollen ijs scheppen.)

TIP *Laat je ijslepel vooraf even warmen in een beker warm water. Zo kan je heel gemakkelijk perfecte bollen ijs scheppen.*