

Apple crumble, 6 personen

Een echt herfst- of wintertoetje

Ingrediënten

- 4 appels, geschild, zonder klokhuis en in schijfjes
- 100 gr donkerbruine basterdsuiker
- 125 gr bloem
- 150 gr kristalsuiker
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1/4 theelepel zout
- 1 ei, losgeklopt
- 30 gr boter, gesmolten

Bereiding

De oven voorverwarmen op 190°C/gasstand 5.

In een vierkante ovenschaal van 23 cm de appelschijfjes met basterdsuiker mengen. In een grote kom bloem, kristalsuiker, kaneel en zout mengen. In een kleine kom het ei met de gesmolten boter mengen en door het bloemmengsel roeren. Gelijkmatic over de appels verdelen.

30-40 minuten in de voorverwarmde oven bakken tot de bovenkant goudbruin en krokant is.

En smullen maar!

Bron: allrecipes