

Peer met noten crumble

4 personen

Makkelijk en lekker toetje van peer met kaneel, honing en een crumble met noten



Ingrediënten

- 2 peren
- Snufje kaneel
- 2 eetl honing
- Slagroom of ijs om er bij te serveren

Crumble

- 50 gr boter
- 3 eetl noten (walnoten, hazelnoten etc)
- 4 eetl suiker
- 60 gr bloem

Bereiding

Verwarm de oven op 180 graden.

Kneed de boter, suiker en bloem met je vingers tot een kruimelig deeg.

Schep de noten er door.

Halveer de peren en verwijder het klokhuis.

Bestrooi de bovenkant met wat kaneel en bedruip met een beetje honing.

Leg de peren in een ovenschaal en schep de crumble er op.

Zet de peren ongeveer 20 min in de oven totdat ze lichtbruin kleuren bovenop.

Serveer ze lauw met een toef slagroom of een bol ijs.

Geniet ervan!