

APPELCRUMBLE MET SPECULAAS

MAART 2024

Benodigdheden : voor **8** personen

4	ST	Appels – Jonagold - +- 650 gram
0,5	st	Citroen
150	gr	Bloem
10	st	Speculaaskoekjes (+- 85 gram)
75	gr	Rietsuiker + 2 el voor de afwerking
50	gr	Boter - echte zout

Bereidingstijd: 20 minuten + 40 minuten oven

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Schil 4 Jonagoldappelen (ong 650 gram) En snijd ze in kleine blokjes.

Meng ze met sap van een halve citroen en 2 afgestreken eetlepels (riet)suiker.

Verdeel de appelblokjes over 8 vuurvaste kommetjes.

Meng 150 gr bloem, 75 gram (riet)suiker en een grote snuf zout in een kom.

Voeg daar 50 gram ijskoude boter in kleine blokjes toe.

Meng snel met je vingertoppen tot vrij homogene grove kruimels. Niet plat kneden.

Verkruimel 85 gram speculaaskoejes , niet tot poeder er mogen wat grotere stukjes in blijven zitten.

Meng ze onder het kruimeldeeg en verdeel over de appels.

Schuif de schaalpjes/kommetjes in de hete oven voor ong 40 minuten.

Serveer lauw of op kamertemperatuur met eventueel een bol (vanille)ijs of een crème anglaise.
(een nog vloeibare pudding)

Smkelijk eten.

=====