

Appelcrumble

Ingrediënten

- 3 à 4 appels
- 50 g bruine suiker
- 1 koffielepel kaneel
- 200 g boter
- 150 g suiker
- 300 g gezeefde bloem



Verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng de bloem met de suiker in een kom.



Kneed de boter erdoor tot je kruimelachtige stukjes hebt.



Schil de appels en snijd ze in stukjes.



Smeer een ovenschotel in met boter en leg de partjes appel erin. Strooi de bruine suiker en de kaneel over de appels. Doe er enkele klontjes boter bovenop.



Dek alles af met het deeg.



Laat de crumble 40 minuten in de oven bakken, tot het deeg een mooi bruin kleurtje krijgt.

Tip!
Heel lekker met een bolletje ijs.

