

Blauwe bessen appelcrumble

Benodigheden:

4 middelgrote appels (Elstar)
750 gram blauwe bessen
400 gram zelfrijzend bakmeel
300 gram rietsuiker
7 eetlepels havermout
350 gram (koude) boter
2 zakjes vanillesuiker
Bakplaat

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier en zorg voor opstaande randjes.
3. Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snij de appels in kleine stukjes.
4. Meng de appelblokjes met de blauwe bessen en leg ze op het bakpapier.
5. Meng het zelfrijzende bakmeel, de rietsuiker, de havermout en de vanillesuiker goed door elkaar.
6. Snij de boter in kleine blokjes en meng dit met bovenstaand mengsel met je vingertoppen tot een kruimelig mengsel.
7. Verdeel het kruimelig mengsel over het fruit.
8. Bak in het midden van de oven ongeveer 50 minuten, totdat het goudbruin is.

Tips:

1. Net uit de oven lekker met vanilleijs.
2. Koud is het lekker met slagroom voor bij de koffie.