



APPELCRUMBLE TAKE AWAY QUENELLE VAN CRÈME FRAÎCHE

APPELVULLING

- 8 ELSTAR APPELS
- 100 GR ROZIJNEN
- 100 GR ABRIKOZEN
GEDROOGD
- 1 EL KANEELPOEDER
- 50 GR SUIKER
- ½ CITROEN

KRUIMELDEEG

- 115 GR SUIKER
- 150 GR BOTER
- 225 GR BLOEM
- 200 ML CRÈME FRAÎCHE
- POEDERSUIKER

Presentatie

Zeef wat poedersuiker over de appelcrumble, maak met twee lepels een quenelle van de crème fraîche en leg deze bovenop de crumble. Eet smakelijk!

Bereiding Appelvulling

1. Verwarm de oven voor op 190°C
2. Schil de appels en verwijder het klokkenhuis met een appelboor.
3. Snijd de appels in blokjes van ongeveer 3 cm en doe in een kom.
4. Pers een halve citroen uit over de appels.
5. Meng de suiker en kaneelpoeder door de appelblokjes.
6. Snijd de abrikozen in stukjes en voeg deze samen met de rozijnen toe aan de appelblokjes.
7. Meng alles goed door elkaar en verdeel de appelvulling gelijkmatig over de bakjes.

Bereiding Kruimeldeeg

1. Meng zout, suiker, bloem en boter tot er een kruimelig deeg ontstaat. Zorg ervoor dat de boter goed is opgenomen in het deeg.
2. Verdeel het kruimeldeeg over de appelbakjes en plaats deze 25 à 30 minuten in een voorverwarmde oven.