

De Schoolkok

Appelcrumble



Ingrediënten voor 4 personen:

- 3 appels
- 50 gram bloem
- 50 gram havermout
- 75 gram boter
- 50 gram suiker + 1 eetlepel extra voor onder de appels
- 1 theelepel kaneel
- snufje zout

Materiaal: beslagkom, lepel, schilmes, snijplank, ovenschaal, vork, weegschaal.



	Verwarm de oven voor op 180 °C.
	Doe bloem, havermout, suiker en zout in beslagkom.
	Snij boter in kleine stukjes.
	Doe de boter bij het bloemmengsel in de beslagkom.
	Wrijf alles tussen de vingers tot een kruimelig deeg.
	Was en schil de appels. Snij de appels in kleine stukjes.
	Meng de stukjes appels met kaneel en 1 eetlepel suiker.
	Doe de appels in de ovenschaal.
	Verdeel de kruimels over de appels.
	Bak de crumble bruin en gaar in 30 minuten in de oven.

