



FLAMMANT
YOU'RE HOME

Herfstige Crumble met Blauwe Bessen en Appel

Ingrediënten:

Voor de fruitvulling:

- 2 grote appels
- 1 kop verse of bevroren blauwe bessen
- 2 eetlepels bruine suiker
- 1 eetlepel citroensap
- 1/2 theelepel gemalen kaneel
- 1/4 theelepel gemalen nootmuskaat
- 1 eetlepel maïzena (optioneel, voor indikken)

Voor de crumble-topping:

- 1/2 kop bloem
- 1/3 kop bruine suiker
- 1/2 kop ongezouten boter
- 1/2 theelepel gemalen kaneel
- 1/4 theelepel gemalen nootmuskaat
- Een snufje zout

Instructies:

1. Verwarm de oven op 180°C en vet je Longpi Pottery schaal licht in
2. Bereid de fruitvulling:
 - Meng in een grote kom de plakjes appel, blauwe bessen, bruine suiker, citroensap, kaneel, nootmuskaat en maïzena (als je die gebruikt). Zorg ervoor dat al het fruit goed bedekt is.
 - Verdeel het fruitmengsel in je Longpi-schaal.
3. Maak de crumble-topping:
 - Meng in een andere kom bloem, bruine suiker, kaneel, nootmuskaat en zout. Voeg koude, in blokjes gesneden boter toe en meng tot grove kruimels.
 - Strooi over de fruitvulling.
4. Bak 35-40 minuten tot de topping goudbruin is en de vulling borrelt.
5. Laat iets afkoelen en serveer, heerlijk met slagroom of vanille-ijs.