

Snelle appelkruimel

www.kookjemee.nl

Snelle appelkruimel

Aantal personen: 6

Bereidingstijd in minuten: ca 40

Ingredienten:

500 gr appels(geen moes)

75 gr donkerbruine basterdsuiker

kaneelpoeder(naar smaak)

200 gr roomboter

160gr kristalsuiker

300gr bloem

wat zout

Bereidingswijze:

chil de appels en leg ze in een ingevette ovenschaal.
Strooi de kaneel erover en een paar klontjes boter(15 gr).
Meng de boter,bloem en suiker door elkaar en maak er een
krummelig deeg van.
Dek nu de appels af met het krummel deeg en zet de schaal voor
30min in een op180gr voorverwarmde oven.
Lekker met een toef slagroom,ijs of creme fraiche!.

!

Dit recept is keer bekeken.