

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
200 gr fruit naar keuze (ik had zomerfruit uit de diepvries en een lekkere zoete appel)
40 bloem
40 bruine suiker
40 gr boter
snuf zout
1 tl bakpoeder
1 tl kaneel

FRISSE FRUITCRUMBLE

Bevat per portie: Kcal: 343 | Eiwit: 3,1 gr | Koolhydraten: 42,6 gr | Vet: 16,9 gr | Vezels: 3,8 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 180 graden.
• Maak (indien nodig) het fruit schoon en snij het in kleine stukjes. Roer de kaneel erdoor en voeg eventueel een klein beetje maizena toe als het fruit erg nat is.
• Meng de suiker, bloem, bakpoeder en zout door elkaar.
• Snij de koude boter (direct uit de koelkast) in blokjes. Werk het met je vingertoppen door het bloemmengsel heen zodat er kruimels ontstaan. Let erop dat het deeg niet te warm wordt en dat je het niet gaat kneden. Dan krijg je namelijk één grote deegbal en daar maak je niet zo makkelijk kruimels meer van.
• Doe het fruit in een ovenschaal(tje) en verdeel de kruimels erover.
• Bak de crumble zo'n 30 tot 35 minuten totdat de kruimels mooi gaar zijn.
• Laat 'm iets afkoelen en eet 'm als hij nog lekker lauwwarm is.

TIPS EN TRICKS

• Door bruine suiker te gebruiken krijgen de kruimels een iets donkerdere kleur. Heb je geen bruine suiker in huis dan kun je ook prima gewone suiker gebruiken.
• Maak een lekkere schaal vol crumble en geef een stuk weg aan een goede buur. Daar ga je beslist punten mee scoren. :)