



Engelse crumble met appel en bramen

Een warme Britse klassieker met zacht gestoofd appel-bramenfruit onder een krokant kruimeldeeg van boter, bloem en suiker. Heerlijk met een scheut warme custard.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|----------------------------|
| 20' | 40' | 6 | Gebak & dessert |

Ingrediënten

- 5 appels (bv. jonagold)
- 250 gr bramen
- 150 gr bloem
- 100 gr koude boter in blokjes
- 80 gr bruine suiker
- 50 gr kristalsuiker
- 1 tl kaneel
- 1 el citroensap
- 50 gr havermout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een ovenschaal licht in.
2. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in stukjes. Meng ze met de bramen, de kristalsuiker, de kaneel en het citroensap.
3. Verdeel het fruit gelijkmatig over de bodem van de ovenschaal.
4. Doe voor de crumble de bloem en de koude boter in een kom en wrijf alles met je vingertoppen tot een grof kruimeldeeg.
5. Meng de bruine suiker en de havermout door het kruimeldeeg voor extra kroktheid.
6. Strooi het kruimeldeeg gelijkmatig over het fruit, zonder aan te drukken.
7. Bak de crumble 40 minuten op 180 °C tot de bovenkant goudbruin is en het fruit langs de randen borrelt.
8. Laat de crumble een tiental minuten rusten zodat het sap wat indikt.
9. Serveer warm met een scheutje warme custard, een bol vanille-ijs of een lepel slagroom.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)