



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	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
- 50 gr havermout
- 1 el citroensap
- 1 kl kaneel

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een ovenschaal licht in.
2. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in gelijke stukjes. Meng ze in een kom met de bramen, de kristalsuiker, de kaneel en het citroensap.
3. Verdeel het fruitmengsel gelijkmatig over de bodem van de ovenschaal.
4. Doe voor het kruimeldeeg de bloem en de koude boter in een ruime kom. Wrijf alles met de vingertoppen tot een grof kruimeldeeg.
5. Meng de bruine suiker en de havermout door het kruimeldeeg.
6. Strooi het kruimeldeeg gelijkmatig over het fruit. Druk het niet aan, zo blijft de korst luchtig en krokant.
7. Bak de crumble 40 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin is en het fruit langs de randen zachtjes borrelt.
8. Laat de crumble een tiental minuten rusten voor het serveren, zodat het vruchtensap licht indikt.
9. Serveer warm met een scheutje warme custard, een bol vanille-ijs of een lepel opgeklopte slagroom.

Tip

Gebruik appels die hun stevigheid bewaren tijdens het bakken, zoals Jonagold of Bramley. Zachte appels worden te papperig onder de crumble.

Lekker met

Warme custard, vanille-ijs of opgeklopte slagroom.

Dranktip

Een glas zoete cider of een kop Earl Grey past uitstekend bij deze Britse klassieker.