

## Eettuintjes Recept #2

# Huisgemaakte appel-kruisbessen crumble

Als het tijd is om te oogsten in je Eettuintje, kun je ineens een hele lading fruit verwachten. Invriezen is dan een oplossing, maar het liefst gebruiken we dat heerlijke fruit uit eigen tuin natuurlijk vers. Maak het jezelf makkelijk en kies voor een crumble: een lekker rommelig toetje waar niet al te veel moeite, maar wel een hoop fruit in gaat zitten.

**Vorbereidingstijd:** 10 min

**Bereidingstijd:** 30 min

**Aantal personen:** 4 personen

**Beste seizoen:** zomer en herfst

## Wat heb je nodig?

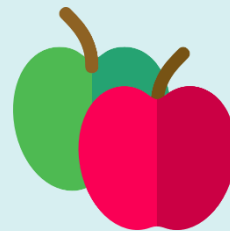
### Ingrediënten

- zo'n 6 kleine appeltjes (uit eigen Eettuintje)
- 40 g tarwebloem
- 40 g grove havervlokken
- 70 g margarine
- 85 g rietsuiker
- sap van een halve citroen
- twee handjes kruisbessen (uit eigen Eettuintje)
- snufje zout



### Andere benodigheden

- oven (180 graden C)
- ruime mengkom
- bakplaat met bakpapier



## Hoe maak je het?

1. Verwarm de oven voor op 180 graden C.
2. Was of schil je appeltjes en snij ze in plakjes. Was ook de kruisbessen en zet ze samen met de appelstukjes apart in een kom. Sprengel hierover het citroensap en laat even staan.
3. Meng ondertussen in een ruime kom de bloem met de havervlokken, suiker, zout en de margarine. Dat gaat het beste met je handen en als de margarine op kamertemperatuur is. Kneed alle ingrediënten goed door elkaar en wrijf het deeg tussen je handen om er kruimels van te maken.
4. Bekleed de bakplaat met het bakpapier en spreid alleen de appelstukjes en de kruisbessen erover uit. Zet de bakplaat met fruit 10 minuutjes in de oven.



5. Haal de plaat weer uit de oven en strooi het kruimeldeeg over de hele laag fruit. Zet de bakplaat daarna in de oven voor twintig minuten, of tot de kruimels er mooi bruin en knapperig uitzien.
6. Serveer een stukje crumble op een klein bordje. Warm is het het lekkerst! Of met een bolletje kaneelijs...



### Liever een rommelig toetje of een keurig dessert?

Een crumble mag lekker rommelig zijn, maar je kunt er ook een mooie taart van maken. Gebruik dan een ingevette spring vorm en druk 1/3 van het kruimeldeeg plat als een laagje op de bodem. Op dezelfde manier maak je langs de zijkanten van de springvorm een opstaande rand. Leg het fruit dan op die bodem, gevolgd door een toplaag van de overige kruimels.