

Apple crumble recept

 ± 1 uur

 4 personen



Apple crumble, oftewel appel kruimel toetje, ken je misschien al wel. Het is een klein appel kruimel taartje dat vaak wordt geserveerd als dessert. Uiteraard kun je dit gerecht ook perfect als tussendoortje eten bij een kopje koffie of thee. Dit appelkruimel toetje is heel eenvoudig te maken, dus heb je toevallig nog een paar appels in de fruitschaal liggen? Maak dit dan eens! Het is heerlijk om warm te serveren, maar je kunt het ook prima koud eten. Lees snel verder voor ons apple crumble recept!

Benodigheden uit onze webshop:

- 50 gram kristalsuiker;
- 100 gram gele rozijnen;
- 2 theelepels kaneel;
- 100 gram + 1,5 theelepel patentbloem;
- 80 gram havermout;
- 70 gram witte basterdsuiker;
- Bakspray.

Overige benodigheden:

- 3 Jonagold appels;
- 2 citroenen;
- 100 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- Bakvorm 20 centimeter.



Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Spray de bakvorm in met de bakspray.
3. Schil de appels en snijd ze in blokjes.
4. Meng de kristalsuiker, 1 theelepel kaneel, rozijnen, 1,5 theelepel bloem, citroenrasp en de appels door elkaar heen.
5. Doe het appelmengsel in de bakvorm.
6. Meng de bloem, havermout, basterdsuiker en theelepel kaneel door elkaar heen.
7. Snijd de roomboter in blokjes.
8. Voeg de boter aan het bloemmengsel toe en verkruimel het deeg.
9. Garneer de appels met de deegkruimels.
10. Bak de apple crumble in 20 minuten goudbruin en gaar.
11. Laat de crumble even afkoelen.

Handige informatie

Maak dit toetje eens in kleine bakjes!

Je kan natuurlijk de apple crumble ook in kleine bakjes afbakken. Als je dat doet, heeft iedereen zijn eigen bakje appel kruimel. Je maakt dit precies op dezelfde wijze alleen doe je de ingrediënten in kleine hittebestendige bakjes. Als je de bakjes apple crumble serveert als dessert, is het leuk om over de bovenkant een beetje poedersuiker te strooien.

Het serveren van apple crumble

Zoals je al gelezen hebt, is apple crumble heerlijk als dessert. Op deze manier kun je het nog extra lekker maken: serveer een lekker bolletje vanille-ijs of een toefje slagroom bij het appel kruimel toetje. Het is ook erg lekker om een beetje warme vanillesaus over je apple crumble heen te doen. Dat wordt smullen!

Voeg een extra ingrediënt toe!

Je kan natuurlijk helemaal je eigen draai aan de apple crumble geven. Je kunt het eigenlijk zo gek niet bedenken! Misschien vind jij het wel heel lekker om er wat rozijnen door te doen. Ben je meer van hartig? Dan is het heerlijk om wat amandelschaafsel of stukjes hazelnoot op de appelblokjes te strooien, alvorens je het deeg eroverheen doet. Het amandelschaafsel kun je natuurlijk ook over de bovenkant van het appel kruimel toetje heen doen voordat je de schaal in de oven doet.



Bekijk ook eens ons recept voor de tiramisu taart!

Deze apple crumble is een heerlijk dessert, maar we hebben ook nog een hoop andere lekkere desserts. We delen dan ook graag het recept voor een tiramisu taart met je! Deze tiramisu taart is echt verrukkelijk en met ons recept helemaal niet lastig om te maken. [Bekijk het recept hier!](#)

Deel jouw apple crumble met ons!

Heb jij zelf met dit recept apple crumble gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe het is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van jouw appel kruimel toetje te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Gele Rozijnen 1kg (Art.nr.: DH305)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Havermout (vlokken) 500gr (Art.nr.: DH05)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

