



Appelkruimel Toetje, de ingrediënten, voor 4-6 personen

- 4 grote appels (of 5 kleine) in stukjes
- 1 eetlepel citroensap
- 1 theelepel kaneel
- 1 eetlepel bruine basterdsuiker
- 50 gram suiker

Crumble:

- 180 gram suiker
- 180 gram bloem
- 180 gram margarine
- snufje zout
- boter om de schaal mee in te vetten of gebruik passend bakpapier

Appelkruimel Toetje, het recept

Vet eerst de ovenschaal in of doe het bakpapier erin en verwarm de oven voor op 200 graden.

Doe de appelstukjes met de kaneel, de basterdsuiker, het citroensap en de 50 gram suiker in een schaal en meng goed. Doe vervolgens dit mengsel in de ovenschaal.

Maak dan de crumble van de overige ingrediënten, de crumble die dus over de applecrumble heen gaat. Doe alles tegelijk in een mengkom en mix met je handmixer tot er een kruimelig deeg ontstaat.

Verdeel dit tenslotte over de stukjes appel en zet het een half uur in het midden van de oven.

En dan misschien nog wel het belangrijkste: dit Appelkruimel Toetje smaakt heel lekker! Wij aten hem met lekkere lobbige yoghurt ernaast. Kan ook met slagroom natuurlijk. 😊



<https://allkindsofthings.nl/appelkruimel-toetje/>