

Appel en peer crumble



Duur: 30 minuten - Bakken: 10 minuten - Gemakkelijk - Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 3 Jonagold appels
 - 2 Conférence peren
 - **80 g peperkoek Fa Festa**
 - 80 g speculaas
 - 100 g boter
 - 60 g bloem
 - 1 tl toncaboos
 - 1 tl vanillesuiker
-

Bereidingswijze:

1. Schil de appel en de peer, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes.
2. Stoof lichtjes aan in boter, breng op smaak met toncaboos en vanillesuiker.
3. Verdeel het fruit over vuurvaste kommetjes.
4. Mix in de keukenrobot de peperkoek, speculaas en bloem samen met wat boter.
5. Verdeel het kruim over de potjes.
6. Plaats ca. 10 min. in de oven op 180°C.

Serveer de crumble warm met wat zure room.

Origineel recept is te vinden op:

<http://www.njam.tv/recepten/appel-en-peer-crumble>

