



APPEL-STOOFPERENCRUMBLE MET KANEEL EN WALNOTEN

Ingrediënten:

- Appels 2 stuks
- Stoofperen 2 stuks
- Vanille suiker 8 gram
- Kaneel ½ theelepel
- Kardemon ¼ theelepel

Crumble:

- Boter 85 gram (koud)
- Walnoten 50 gram
- Zelfrijzend bakmeel 140 gram
- Zout Snuf
- Rietsuiker 50 gram

Garnering:

- Kaneelijs/vanille ijs
- Strooisel van kaneel



Bereiding:

1. Bereid de komado voor: ca. 200C indirect
2. Schil de appels en de peren en snijd deze in blokjes van ca. 2 cm
3. Wrijf de skillet dun in met een laagje roomboter
4. Meng vanillesuiker, kaneel en kardemon en strooi dit over het fruit
5. Meng het geheel goed en verdeel het fruit over de bodem van de skillet
6. Snijd de koude boter in kleine blokjes
7. Hak de walnoten grof
8. Doe boter, zelfrijzend bakmeel en het zout in een kom en wrijf het met de vingers zodoende dat er een crumble ontstaat
9. Voeg de rietsuiker en de walnoten toe en meng het geheel lichtjes door elkaar; zorg dat er een crumble overblijft
10. Verdeel de crumble over het fruit
11. Plaats de skillet op het rooster van de BBQ en bak de crumble af in ca. 30 minuten goudbruin
12. Haal de skillet uit de BBQ en laat het geheel 10 minuten rusten
13. Serveer de crumble met vanille- of kaneel ijs en garneer af met een beetje kaneelstrooisel