Amerikaanse appel-kaneelcrumble

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	35 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

800 g appels, komt overeen met ca. 6 appels

50 ml water

boter, om in te vetten

De appels schillen, de klokhuizen verwijderen en de appels in blokjes snijden. De porseleinen vorm met boter invetten. De in blokjes gesneden appels samen met het water in de vorm doen en gelijkmatig verdelen.

80 g suiker

50 g bloem

60 g havervlokken

¾ tl kaneel, gemalen

¾ tl nootmuskaat, gemalen

70 g boter

Ovenruimte tot 170 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

De suiker, de bloem, de havervlokken en de kruiden met elkaar mengen. Boter toevoegen en het mengsel tussen de handen kneden tot het deeg kruimelig wordt. De kruimels over de in blokjes gesneden appels strooien. De porseleinen vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the food in

Hot air humid 170 °C gedurende 35 Mins

De warme appelcrumble met poedersuiker bestrooien en met ijs serveren.

Tips

Lekker met vanille-ijs of een andere ijssoort naar keuze.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019