



CRUMBLE VAN FAIREBEL APPEL EN PEER

INGREDIËNTEN (voor 4 porties)

- 3 Fairebel appels
- 3 Fairebel peren
- 2 eetlepels citroensap
- ¼ theelepel kaneel
- 160 g bruine suiker
- 100 g bloem
- 1 eetlepel geraspte citroenschil
- 60 g Fairebel boter
- 1 mok slagroom
- 1 theelepel vanillesuiker
- 1 snuifje kaneel

Schil eerst de Fairebel appels en peren en snijd ze in middelgrote blokjes. Doe alle blokjes in een bakvorm, meng met citroensap, kaneel en 60 g suiker.

Meng vervolgens de resterende suiker met de bloem, de geraspte citroenschil en de Fairebel boter. Kneed het mengsel met je handen tot kruimels. Strooi dan het kruimeldeeg over de fruitblokjes.

Zet de bakvorm in de voorverwarmde oven op 200°C onderwarmte op de middelste plank gedurende 30 minuten.

Serveer de crumble met de met kaneel en vanille verfijnde en opgeklopte slagroom. Smakelijk eten!

