

Appel en Bramen crumble / Apple and Blackberry Crumble



Boodschappelijst

Voor de appel-bramencrumble

1 citroen, rasp en sap
1 sinaasappel, rasp en sap
1,5 kg Elstar appels
50-60 gram fijne kristalsuiker
500 gram bramen

Voor de crumbletopping

100 gram fijne bloem
100 gram gemalen amandelen
100 gram havermout
50 gram zachte lichtbruine suiker
150 gram koude boter, in blokjes

Zo maak je een appel-bramencrumble

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Meng de rasp en het sap van de sinaasappel en citroen in een grote kom.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne schijfjes.
Voeg de schijfjes toe aan de kom en roer ze af en toe door het sap.
Doe de appels en het sap in een ruime pan en voeg de suiker toe.
Kook het mengsel 15 minuten op middelhoog vuur, onder regelmatig roeren.
Wacht tot de appels zacht en goudbruin zijn geworden.

Voeg de bramen toe en proef of het zoet genoeg is.
Roer er eventueel nog wat suiker doorheen.
Laat het mengsel volledig afkoelen voordat je de crumble samenstelt.

Vzo maak je de crumbletopping

Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en mix tot een kruimelig mengsel.
Bewaar het mengsel in de koelkast tot gebruik.

Verdeel de appel en bramen gelijkmatig over een grote ovenschaal.
Gebruik een lepel om een egaal oppervlak te creëren.
Verdeel de crumbletopping royaal over de appel en bramen.
Bak de crumble in 25-30 minuten.
Tot de topping goudbruin is en het fruit bubbelt.

Serveer de crumble met een royale schep warme custard en geniet ervan!

Appel en Bramen crumble / Apple and Blackberry Crumble



Shopping list

For the apple-blackberry crumble

1 lemon, zest and juice
1 orange, zest and juice
1.5 kg cooking apples
50-60g golden caster sugar
500g blackberries

For the crumble topping

100g fine plain plain flour
100g ground almonds
100g porridge oats
50g soft light brown sugar
150g cold unsalted butter, diced

How to make an Apple and Blackberry Crumble

Preheat the oven to 180C/160C Fan

Mix the orange and lemon zest and juice together in a large bowl.

Peel, core and thinly slice the apples, dropping them into the bowl as you do so, Toss the apples in the juice occasionally.

Transfer the apples and juice to a fairly large saucepan and add the sugar.

Cook over a medium heat, stirring often, for 15 minutes.

Wait until the apples collapse into a silky golden purée.

Add the blackberries and taste for sweetness and stir in a little more sugar.

Allow to cool completely before you assemble the crumble.

To make the crumble topping

Put all the ingredients in a food processor and mix to form a crumbly mixture. Keep the mixture in the fridge until needed.

Smoothen the apple and blackberries down in a large baking dish.

Use a spoon to form a level surface.

Add the crumble topping over the apple and blackberries in a generous layer.

(Any extra crumble mix can be frozen and baked separately at another time).

Bake for 25-30 minutes, until the topping is golden-brown and the fruit bubbly.

Serve the crumble with a generous helping of warm custard and enjoy!