

Appel-Kruimel-toetje / Apple Crumble Dessert



Boodschappenlijstje

Crumble

100 gram tarwebloem
75 gram fijne Suiker
50 gram koude boter

Apple filling

3 appels, in stukjes
1 theelepel kaneel
50 gram suiker + 50 ml water

Custard vla

50 gram custardpoeder
65 gram suiker
1 liter melk

Serveren met (optioneel)

4 eetlepels geschaafde amandelen, geroosterd
of sprinkeltjes

Zo maak je de crumble

Verwarm de oven voor op 175°C

Meng de bloem met 75 gram suiker en de boter.

Kneed het mengsel tot een deeg dat je makkelijk kunt verkrumelen.

Verdeel de kruimels over een bakplaat bekleed met bakpapier.

Bak de crumble ongeveer 20 minuten in de oven tot hij licht goudbruin is.

Laat de crumble daarna afkoelen.

De appelvulling

Verhit de appel in een pan met 50 gram suiker, kaneel en het water.

Kook de appels op middelhoog vuur, voor ongeveer 15 minuten,

Laat ze net zacht worden, roer regelmatig door om aanbranden te voorkomen.

De custard

Meng 50 gram custardpoeder met 65 gram suiker, voeg 3 eetlepels melk toe. Roer dit goed door tot een glad mengsel.

Verwarm ondertussen de resterende melk in een pan en houd het in de gaten.

Voeg het custardmengsel toe aan de verwarmde melk.

Breng het mengsel al roerend aan de kook.

Laat de custard +/- 3 minuten zachtjes doorkoken, onder af en toe roeren.

Maak de appel crumble

Vul de glazen met een laag appelvulling en strooi de crumble er over.

Schenk er wat warme of koude custard bovenop, maak zo laagjes

Strooi geroosterd amandelschaafsel over de appel-kruimel

Appel-Kruimel-toetje / Apple Crumble Dessert



Shopping list

Crumble

100g wheat flour
75g caster sugar
50g cold butter

Apple filling

3 apples, diced
1 teaspoon cinnamon
50g caster sugar + 50 ml water

Custard sauce

50g custard powder
65g caster sugar
1 liter milk

Serve with (optional)

4 tablespoons sliced almonds, roasted
or sprinkles

How to make the crumble

Preheat the oven to 175°C

Mix the flour with 75g sugar and the butter.
Knead the mixture into a dough that is easy to crumble.
Spread the crumbs over a baking tray, lined with waxed paper.
Bake the crumble in the oven for about 20 minutes until it's light golden brown.
Then let the crumble cool down.

The apple filling

Heat the apple in a pan with 50g sugar, cinnamon, and the water.
Cook the apples over medium heat for about 15 minutes.
Let them just soften, stirring regularly to prevent burning.

The custard

Mix 50g custard powder with 65g sugar, add 3 tablespoons of milk.
Stir well until a smooth mixture is formed.
Meanwhile, heat the remaining milk in a pan, and keep an eye on it.

Add the custard mixture to the heated milk.
Bring the mixture to a boil while stirring.
Let the custard simmer gently for app. 3 minutes, stirring occasionally.

Make the apple crumble

Fill the glasses with a layer of apple filling and sprinkle the crumble on top.
Pour some warm (or cold) custard on top and create layers in this way.

Sprinkle toasted almond flakes over the apple crumble