

Klassieke Appel kruimeltaart / Classic Apple Crumble



Boodschappenlijstje

300 gram patent bloem
een snufje zout
175 gram bruine suiker
200 gram boter, kamertemp.
extra boter om in te vetten

Voor de vulling

450 gram appels, geschild, in 1 cm blokjes
50 gram bruine suiker
1 eetlepel bloem
snufje gemalen kaneel
Optioneel: slagroom

Zo maak je een klassieke appel-kruimel

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

Doe de bloem, het zout en de suiker in een grote kom en meng het goed.
Wrijf beetje bij beetje (een paar blokjes) boter door het bloemmengsel.
Blijf wrijven tot het meel op broodkruimels lijkt en alle boter is opgenomen.

Doe het fruit in een grote kom en strooi er de suiker, bloem en kaneel over.
Roer goed door, maar pas op dat het fruit niet kapotgaat.

Vet een ovenschaal van 24 cm in en schep het fruitmengsel op de bodem.
Strooi vervolgens het kruimelmengsel eroverheen.

Bak 40-45 minuten, tot de kruimellaag goudbruin is en het fruitmengsel borrelt.

Serveer de appelcrumble met slagroom of vanillesaus

Klassieke Appel kruimeltaart / Classic Apple Crumble



Shopping list

300g plain flour
A pinch salt
175g brown sugar
200g butter, room temp, cubed
Extra butter, for greasing

For the filling

450g apples, peeled, cored, in cubes of 1cm
50g brown sugar
1 tablespoon plain flour
Pinch ground cinnamon
Optional: whipped cream

How to make a Classis Apple Crumble

Preheat the oven to 180C/160C Fan

Place the flour, salt and sugar in a large bowl and mix well.

Taking a few cubes of butter at a time rub into the flour mixture.

Keep rubbing until it resembles breadcrumbs and all the butter is incorporated.

Place the fruit in a large bowl and sprinkle over the sugar, flour and cinnamon.
Stir well, being careful not to break up the fruit.

Butter a 24cm ovenproof dish and spoon the fruit mixture into the bottom.
Then sprinkle the crumble mixture on top.

Bake for 40-45 mins until the crumble is brown and the fruit mixture bubbling.

Serve the Apple Crumble with whipped cream or custard