



Special: appelcrumble

met kaneel en citroenmascarpone



40-50min



2 personen

Tijd voor een kleine geschiedenisles: de appelcrumble is een uitvindingen daterend uit, jawel, de periode van de 2e wereldoorlog. Het ontbrak de Britten destijds aan producten om appeltaarten te maken. Men besloot daarom appels onder een laagje kruimeldeeg te bakken. Een appelcrumble is niet alleen heerlijk als toetje, ze smaakt ook prima bij een kop koffie of thee. Enne...wij kijken er ook niet gek van op als je ermee ontbijt.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje roomboter ⁷
- 3 appels
- 1 citroen
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 sachet kaneel
- 1 pak havervlokken ¹
- 1 kuipje mascarpone ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker

Kookgerei

- oven
- fijne keukenrasp
- middelgrote ovenschaal

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 835kcal, vet 53.0g, koolhydraten 77.2g, eiwit 10.0g



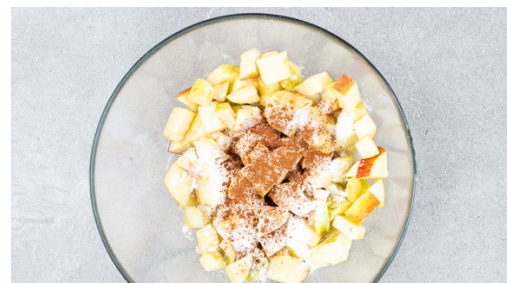
1. Appels voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C. Laat de **boter** op kamertemperatuur komen. Verwijder de klokhuizen en snijd de **appels** in blokjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



4. Crumble samenstellen

Hevel de **appelvulling** over naar een middelgrote ovenschaal. Verdeel daar het **kruimeldeeg** over. Bak de **crumble** 20-25min in het midden van de oven totdat het deeg bovenop knapperig en goudbruin is.



2. Vulling mengen

Meng de **appels** in een grote kom met **1el citroensap**, 3el suiker, **1el bloem** en **1tl kaneel**. Zorg ervoor dat de **appels** goed omhuld zijn.



5. Citroenmascarpone maken

Meng de **mascarpone** met de **vanillesuiker**, **1tl citroenrasp** en **1tl citroensap**. Breng op smaak met meer **citroenrasp** en **-sap** naar wens. Bewaar de **mascarpone** in de koelkast tot het serveren.



3. Kruimeldeeg maken

Snijd de **boter** in blokjes ter grootte van dobbelsteentjes. Doe de **rest van de bloem**, **75g havervlokken**, 2el suiker en 1/4tl zout in een grote kom. Voeg de **boter** toe en kneed met je vingertoppen tot grove **kruimels** ontstaat. Voeg meer suiker naar smaak toe.



6. Crumble serveren

Neem de **crumble** uit de oven en laat hem ten minste 10min afkoelen. Serveer de warme **crumble** met een **schepje mascarpone** bovenop of ernaast.

Tip: je kunt de mascarpone en afgekoelde crumble ook zo'n 2-3 dagen in de koelkast bewaren. Warm in dit geval de crumble 5-10min in een op 180°C voorverwarmde oven op.