



Amerikaanse appelcrumble

met citroenige mascarpone



ca. 50min



2 personen

Wie houdt er nu niet van een lekker appelgebak? Waar wij onze appelkrumelvlaai hebben, doen ze het in de VS net iets anders, met een appelcrumble. Je doet de appelblokjes in een ovenschaal en dekt ze af met kruimels deeg. Het geheel wordt gebakken en - dit keer - met een frisse citroenmascarpone geserveerd.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje roomboter ⁷
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 pak havervlokken ¹
- 4 appels
- 1 citroen
- 1 zakje kaneel
- 1 bakje mascarpone ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- keukenrasp
- citroenpers

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 709kcal, vet 34.0g, koolhydraten 89.7g, eiwit 11.2g



1. Crumble voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **boter** in blokjes en laat ze op kamertemperatuur komen. Houd **1el bloem** apart en meng de **rest** met **10-12el havervlokken**, 2el suiker en een flinke snuf zout. Voeg de **boter** toe en wrijf tussen je vlakke handen tot een kruimelig **deeg**. Voeg naar wens meer suiker toe.



4. Crumble bakken

Doe de **appelvulling** in een middelgrote ovenschaal en verdeel het **kruimeldeeg** erover. Bak ca. 25min in het midden van de oven tot de **kruimels** goudbruin zijn.



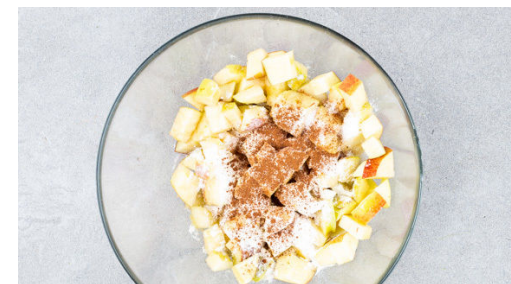
2. Appels snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **appels** in blokjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



5. Mascarpone mengen

Meng de **mascarpone** met de **vanillesuiker**, **1tl citroensap** en **1tl citroenrasp**. Voeg naar smaak meer **sap** of **rasp** toe en zet de **mascarpone** in de koelkast tot het serveren.



3. Vulling maken

Meng de **appel** met **1el citroensap**, 3el suiker, **1el bloem** en **1tl kaneel**.



6. Serveren

Neem de **crumble** uit de oven en laat ca. 10min afkoelen. Serveer met **1-2el mascarpone** bovenop. Je kunt de **mascarpone** en **afgekoelde crumble** in de koelkast bewaren. Warm de **crumble** in 5-10min opnieuw op in een op 180°C voorverwarmde oven.