

caravancrumble

Soms is er maar één dessert dat je wilt serveren: appelcrumble met custard. Dit gerecht hoeft niet lang te bakken en heeft de volle smaak van een traditionele crumble.

Deze crumble kan van tevoren worden klaargemaakt en vlak voor het serveren worden gebakken.

Voor 4 personen

6 appels
200 gr Zaanse kermisbiscuitjes
1 dl water
100 gr bruine basterdsuiker
100 gr boter

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C (gasstand 7).

Schil de appels en snijd ze in grote stukken (ongeveer zo groot als stukken ananas in blik). Doe de biscuitjes in een kom en maak ze met het uiteinde van een deegroller zo fijn als paneermeel.

Zet een zeef boven een kom. Doe de appels, het water, de suiker en boter in een pan en breng alles tot tegen de kook aan. Laat het mengsel dan ongeveer 6 minuten zachtjes koken. De appels moeten gaar maar nog wel stevig zijn. Giet de appels af in de zeef en vang het kookvocht op in de kom. Doe het vocht weer in de pan en laat het in 5 minuten inkoken tot een heerlijke siroop. Schep de appel in een ovenschaal en schenk de siroop erover. Bestrooi het geheel met de vermalen biscuitjes.

Bak de crumble 10 minuten in de oven.

Serveer het dessert met custardvla of vanille-ijs.