



CRUMBLE VAN FRAMBOZEN MET RABARBER EN APPEL

INGREDIËNTEN

(VOOR 4 PERSONEN):

1 rode appel (geschild)
2 stengels rabarber
2 handenvol frambozen
125 g bloem
125 g suiker
125 g echte boter (in stukjes)
Vanille-ijs of zure room

BEREIDING:

1. Schil de appel en rabarber en snijd ze in stukjes. Meng de appel, rabarber en frambozen onder elkaar en schep dit mengsel in een vuurvaste, ondiepe ovenschaal.
2. Zeef de bloem in een kom en meng de suiker eronder. Knead met je vingers de boter erdoor tot je een kruimelig deeg hebt. Verdeel de kruimels over het fruit en

bak de crumble 20 à 30 min. in een voorverwarmde oven van 200° C.

Lekker met een bolletje vanille-ijs of een scheepje zure room. Ook lekker met appels, peren en rozijnen of gedroogde abrikozen. En stop er stukjes marsepein tussen voor een echt winters dessert.

