

Verrukkelijke pruimencrumble

Klaar in een uur - lekker als toetje met ijs of voor bij de koffie

Ingrediënten voor 4 personen

- 170 gr boter
- 120 gr suiker
- 1 eetlepel kaneel
- 1 kg pruimen
- 250 gr bloem
- 100 gr gemalen amandelen
- 30 gr poedersuiker



Verrukkelijke pruimencrumble

Klaar in een uur - lekker als toetje met ijs of voor bij de koffie

Bereidingswijze

1. Oven voorverwarmen op 200°C.
2. Schaal invetten met 10 gram boter en bestrooien met 20 gram suiker en wat kaneel.
3. Pruimen wassen, halveren en ontpitten.
4. Halve pruimen naast elkaar in de schaal leggen.
5. De rest van de boter (160 gr) laten smelten.
6. De rest van de suiker (110 gr), bloem en gemalen amandelen en gesmolten boter door elkaar mengen.
7. Vervolgens verdeel je dit mengsel als kruimels over de pruimen.
8. Bak de crumble in ca. 30 minuten knapperig bruin.
9. Poedersuiker erover en smullen maar!!!!

Serveertip

Heerlijk met een bolletje kaneelijs of walnotenijs na een lichte maaltijd. Ook lekker met slagroom bij de koffie of thee.

Eet smakelijk!

Proef de smaak van het platteland!

www.dehaarsegaard.nl

Proef de smaak van het platteland!

www.dehaarsegaard.nl