

WERELD WINKEL

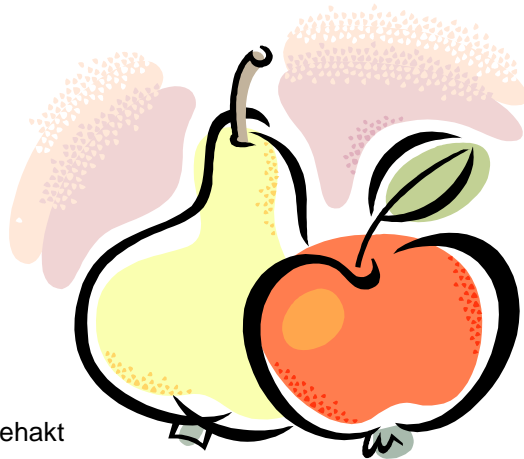
van en voor wereldburgers

Appel-peer crumble met chocoladenoten

Dessert voor 4-6 personen

Bereidingstijd: ca. 15 minuten, exclusief baktijd

- 3 appels, geschild en in stukjes
- 2 peren, geschild en in stukjes
- enkele druppels citroensap
- 150 g bloem
- 50 g havervlokken
- 75 g Rietsuiker*
- snufje zout
- 100 g boter, ijskoud
- 125 g Amazonenoten in pure chocolade*, grof gehakt
- 50 ml slagroom



*Ingrediënten gemarkeerd met een * zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product*

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng in een kom de appel- en peerstukjes en besprenkel ze met het citroensap. Meng in een andere kom bloem, havervlokken, rietsuiker en zout. Snijd de ijskoude boter in kleine stukjes en voeg dit bij het bloemmengsel. Kneed met de hand tot een kruimelig deeg en voeg de grof gehakte amazonenoten toe. Verdeel het fruit over 4 tot 6 eenpersoons ovenschaaltjes (of een grote ovenschaal) en verdeel het deeg erover. Bak de crumble in het midden van de oven in circa 20-30 minuten goudbruin.

Serveer de crumble lekker warm met een dot lobbige geslagen slagroom.

