

Apple crumble

- 8 goudreinetten
- 350 gram rietsuiker
- 4 tl kaneel
- 4 el abrikozen jam
- 350 gram bloem
- 150 gram roomboter

Verwarm de oven voor op 190 C. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in stukjes en leg deze in een ovenschaal. Schep de jam er doorheen. Strooi er 2 tl kaneel 150 gram suiker over.

Doe de bloem en de rest van de suiker en kaneel in een mengkom. Kruimel de boter erdoor tot het deeg kruimelig wordt. Verdeel het deeg over de appelstukjes en laat het gerecht in 40 minuten in de oven een mooi bruin kleurtje krijgen.

Sla de slagroom lobbig en serveer deze bij de apple crumble.