



Glutenvrij hoort erbij!

Applecrumble



Ingrediënten

8 goudreinetten
100 gram rietsuiker
1 theelepel kaneel
300 gram Doves Farm witte bloem
150 gram rietsuiker
1 theelepel kaneel
200 gram harde boter
ingevette ovenschaal van circa 18 x 30 cm
vanille-ijs of kaneelijs slagroom

Bereiding

- Schil de appels en snij ze in schijfjes.
- Verdeel ze over de bodem van de ingevette ovenschaal.
- Meng 1 theelepel kaneel met de 100 gram rietsuiker en strooi het over de appelschijfjes.
- Meng de bloem, 150 gram rietsuiker en kaneel goed door elkaar.
- Snij de boter er doorheen tot het zeer kleine stukjes zijn en het een kruimelige massa is.
- Kruimeldeeg over de appels verdelen en 40 minuten midden in de oven op 190 graden laten bakken tot de kruimellaag goudbruin is.
- Schep een bolletje ijs en/of slagroom op de bordjes en schep de warme applecrumble ernaast.

