



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Aardbeien crumble

Nagerecht voor 2 personen, 45min

Van de Streekmolen:

- 500 gram aardbeien
- 1 potje aardbeien-rabarberjam

En verder:

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram (riet)suiker
- 175 gram koude boter

Verwarm de oven voor op 190°C. Was de aardbeien, snijd de kroontjes er af en snijd ze in stukjes of plakjes. Meng in een kom of keukenmachine het zelfrijzend bakmeel, de suiker en de boter en maak hier een kruimelig deeg van. Het zal geen gladde deegbal worden, dat is ook niet de bedoeling. Verdeel een paar eetlepels aardbeien-rabarberjam op de bodem van een quichevorm of ovenschaal. Leg hierop de stukjes of plakjes aardbei en dek het geheel af met het deegmengsel. Zet de schaal gedurende 35 minuten in de oven om te bakken. Smakelijk eten!

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>