



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Appeltaart (basis)

Nagerecht voor 2 personen, 40min

Van de Streekmolen:

- 250 gr appels, geschild en in stukjes

Serveren met kersen of slagroom.

En verder:

- 100 gr zelfrijzend bakmeel
- 50 gr boter, in kleine stukjes
- 110 gr suiker
- 1 tl kaneel

Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng het zelfrijzend bakmeel met 70 gr suiker. Roer de klontjes boter erdoor en wrijf het mengsel tussen je vingers tot het deeg een kruimelige structuur heeft. Meng de appels met 40 gr suiker en de kaneel en leg dit in een ovenschaal. Strooi de deegkruimels erover en druk het iets aan. Zet de ovenschaal circa 30 minuten in het midden van de oven. Bak de crumble tot het deeg lichtbruin en krokant is. Eet de appelcrumble warm, dan is hij het lekkerst.

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