



Apple-Peer crumble

Het heeft niet meer nodig dan deze basisingrediënten: appels, peren en veel kruimels. Wat wil je nog meer? Als je het verse deeg niet kunt weerstaan, wees voorzichtig: de Crumble moet nog in de oven. Het zou jammer zijn. En we willen geen buikpijn!



Bereidingstijd: 50 minuten
Wijn advies: Zoete wijn



Vorbereiding



Ingrediënten voor 4 personen

4	appels (zuur)
3-4	peren
1 EL	suiker
1 theelepel	kaneel
1 handvol	rozijnen
	Sap van een halve citroen
300 g	bloem
200 g	gemalen amandelen
250 g	boter
200 g	suiker
1 prijs	zout
2 zakjes	vanillesuiker
	poedersuiker

1/5

Verwarm de oven voor op 180 °C.

2/5

Vet de ovenschotel in met een beetje boter. Schil de peren en appels, snijd ze in kleine plakjes en plaats ze naast elkaar in de ovenschaal. Onmiddellijk besprenkelen met het sap van een halve citroen, zodat het fruit niet bruin wordt.

3/5

Meng suiker en kaneel in een kom en strooi samen met de rozijnen over het fruit.

→



Wijnadvies



Zoete wijn · Frankrijk · sauvignon blanc, sémillon

Château Sigalas Rabaud 1er Cru Classé Sauternes 2010 0,375

Vloeibaar goud! Een Sauternes Grand Cru Classé uit het fenomenale jaar 2010. De 19 punten van René Gabriel, 18,5 Decanter punten en 95 Parker punten wijzen op een betoverende drinkervaring!

4/5

Voor de kruimels meng in een grote kom bloem, gemalen amandelen, suiker, zout en vanillesuiker en voeg gesmolten boter toe. Meng met de hand tot een verkruid meldeeg en verdeel het royaal over het fruit. Bak 20-25 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.

5/5

Haal de crumble uit de oven en bestuif met wat poedersuiker.

Dit past perfect bij vanille-ijs!

Hiervoor bevelen we de Premier Cru Classé Sauternes 2010 van het Château Sigalas Rabaud aan. Een wijn waarbij de term "vloeibaar goud" in de buurt komt dankzij 95+ Parker punten, 18,5 punten in Decanter en 19 punten van René Gabriel.

notities:

Et smakelijk!

