



Rabobank

FOOD COURT

BANKING FOR FOOD

RECEPT: APPEL BROOD CRUMBLE

Ingrediënten 6 personen

- 14 kleine sneetjes oud brood (wit of bruin , kan allebei)
- 5,5 dl melk
- 4 eieren
- lets zout
- 145 gram suiker
- 2 theelepels vanille - suiker
- 2 theelepels Kaneel
- 4 appels (mag verschillende soorten zijn, kijk op de fruitschaal)
- 250 gram bloem
- 250 gram margarine (uit de koelkast, op kamertemperatuur)
- 180 gram suiker

- ✓ Kijk voor eventuele extra, zoals rozijnen of krenten op de ingrediënten tafel en vraag de Chef of je dit kunt gebruiken !

Bereidingswijze

Verbrokkel de sneetjes oud brood in een mengkom

Meng in een andere kom de melk, de eieren, zout en suiker. Voeg een klein snufje kaneel en de vanillesuiker toe

Giet dit mengsel over het oud brood. Meng goed en laat even weken

Schil ondertussen de appels en snijd deze in fijne stukjes

Maak de Crumble: verkruimel de bloem met de boter en de suiker tot je een kruimstructuur krijgt. Kneed niet verder; anders krijg je een deeg-bol

Beleg een ovenschotel (of een bakplaat) met bakpapier. Dit beleg je daarna met het geweekte broodmengsel. Wrijf deze goed open en beleg vervolgens met de appeltjes.

Strooi hierover één eetlepel suiker en kaneel

Verdeel de crumble over de appels

Wij bakken het gaar in een voorverwarmde oven van 200°C, gedurende ongeveer 20 minuten

De crumble is klaar als de bovenkant mooi goudbruin en krokant is !