

Appel-speculaas crumble

met Amaretto-room

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

45 minuten

Benodigdheden

Oven

Ingrediënten Appel-speculaas crumble

- 4 grote appels (bijv. goudreinetten of elstar)
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel speculaaskruiden
- sap van 1/2 citroen
- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- 40 gram havermout
- 100 gram koude roomboter
- 60 gram suiker
- 1 theelepel speculaaskruiden
- snufje zout

Ingrediënten Amaretto room

- 250 ml slagroom
- 1 eetlepel suiker
- 1-2 eetlepels Amaretto (naar smaak)

Bereidingswijze

Vorbereiding

1. Verwarm de oven voor op boven en onderwarmte 180 °C en vet een ovenschaal licht in met een beetje roomboter.
2. Meng de appelblokjes met het citroensap, de suiker, kaneel en koekkruiden in een kom en meng dit goed met elkaar. Verdeel het appelmengsel gelijkmatig over de bodem van de ovenschaal.

Crumble

1. Doe het zelfrijzende bakmeel, de havermout, roomboter, suiker, speculaaskruiden en een snufje zout in een kom en kneed alles kort en voorzichtig met je vingertoppen tot een kruimelig deeg. Het moet eruitzien als grove kruimels, zonder dat de boter volledig is gemengd.
2. Verdeel de crumble gelijkmatig over de appels in de ovenschaal.
3. Bak de crumble, in de voorverwarmde oven, 30-35 minuten, tot de bovenkant goudbruin en krokant is en de appels zacht zijn.

Amaretto room

1. Klop de slagroom met suiker stijf.
2. Voeg 1-2 eetlepels Amaretto toe en spatel dit voorzichtig door de room.