



# APPEL-PERENCRUMBLE

Met haver en hazelnoten



Gemakkelijk



Totaal: **30 - 35** min.



Eet binnen **5** dagen

De crumble op dit zoete dessert met peer en appel maak je met havermout en hazelnoten, die beide voor extra knapperigheid zorgen. Je serveert er slagroom bij voor extra romigheid.



Conference peren



Elstar appel



Geroosterde hazelnoten



Havermout



Slagroom \*

# LEKKER — TOETJE

## APPEL-PERENCRUMBLE

### BENODIGDHEDEN:

Steelepan, 2x kom, kleine of medium ovenschaal en garde of mixer.



**1** Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de **peer** en de **appel** en verwijder het klokhuis. Snijd beide in blokjes. Verhit een steelepan op middelhoog vuur en voeg de **peer** en **appel** en ½ tl lichtbruine suiker per persoon toe. Laat op middellaag vuur 5 minuten zachtjes stoven. Roer regelmatig door.



**2** Snijd ondertussen de roomboter in blokjes. Hak de **hazelnoten** grof. Meng in een kom de **havermout**, de **hazelnoten**, de overige lichtbruine suiker, de bloem en een snuf zout. Voeg de roomboter toe en wrijf het mengsel met je vingers tot grove kruimels.



**3** Verdeel de **peer** en **appel** over de bodem van een ovenschaaltje. Bestrooi met het **havermengsel** en bak 15 - 20 minuten in de oven of tot de crumble goudbruin is. Controleer tussendoor of de crumble niet te donker wordt.



**4** Voeg de **slagroom** en de kristalsuiker toe aan een kom en klop luchtig met een garde of mixer. Verdeel de **crumble** over de kommen en garneer met de **slagroom**.

### INGREDIËNTEN

	2P	4P
Conference peren (st)	2	4
Elstar appel (st)	1	2
Geroosterde hazelnoten (g) 8) 19) 22) 25)	30	60
Havermout (g) 15) 19) 22) 25)	50	100
Slagroom (ml) 7) *	100	200
Lichtbruine suiker* (el)	2	4
Koude roomboter* (el)	4	8
Bloem* (el)	2	4
Kristalsuiker* (el)	½	1

Zout\* naar smaak

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

### VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	3423 / 818	935 / 223
Vetten (g)	54	15
Waarvan verzadigd (g)	28,5	7,8
Koolhydraten (g)	71	19
Waarvan suikers (g)	42,2	11,5
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	9	2
Zout (g)	0,0	0,0

### ALLERGENEN

7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 19) Pinda's 22) (Andere) noten 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh