

APPEL-KIWI-CRUMBLE



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 100 g bloem - 80 g kristalsuiker - 3 kiwi's - 1 tl kaneel - 100 g boter - 4 appels - 1 zakje vanillesuiker

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Schil de appels en de kiwi's. Snijd de appels en de helft van de kiwi's in plakjes in de midi-kom met de plakjesschijf van 2 mm.
3. Mix de andere helft van de kiwi's in de mini-kom tot een saus.
4. Rangschik de schijfjes appel en kiwi in een ingevette ovenschaal en bedek het geheel met de kiwisaus.
5. Doe de boter, de suiker, de vanillesuiker, de kaneel en de bloem in de grote kom met het metalen mes. Druk 3 à 4 keer op PULSE.
6. Verdeel de deegkrumels over de vruchten.
7. Bak de crumble 30 minuten in het midden van de oven.
8. Serveer de crumble warm.

Tip van de chef :

De crumble is nog lekkerder door stukjes chocolade toe te voegen. Heerlijk met crème fraîche of vanille-ijs.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■