



# APPEL-PERENCRUMBLE

Met havermout en hazelnoten



 Gemakkelijk

 Totaal: **30 - 35** min.

 Eet binnen **5** dagen

Niks lekkerder op een druilerige winteravond dan een hartverwarmende fruitcrumble! De kruimels op dit zoete dessert met peer en appel maak je van havermout en hazelnoten, dat maakt het lekker knapperig.



Conference peren



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 stelepan 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
Peer (st)	2	4
Appel (st)	1	2
Geroosterde hazelnoten (g) 8) 19) 22) 25)	30	60
Havermout (g) 1) 19) 22) 25)	50	100
Slagroom (ml) 7) *	100	200
Zelf toevoegen		
Lichtbruine suiker (el)	2	4
Koude roomboter (el)	4	8
Bloem (el)	2	4
Kristalsuiker (el)	½	1
Zout	naar smaak	

\* in de koelkast bewaren

### VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	3502 / 837	878 / 210
Vetten (g)	54	14
Waarvan verzadigd (g)	28,5	7,1
Koolhydraten (g)	75	19
Waarvan suikers (g)	45,6	11,4
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	9	2
Zout (g)	0,0	0,0

### ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 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