



Peer-abrikozencrumble met kaneelijs

Datum: 15-10-2012
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Kaneelijs:

- 500 ml melk
- 2 eetl. gemalen kaneel
- 500 ml ongeklopte slagroom
- 170 g suiker
- 3 kaneelstokjes

Peer-abrikozencrumble:

- 400 ml appelsap
- 300 g gedroogde abrikozen
- 4 rijpe handperen
- 250 g bloem
- 200 g witte basterdsuiker
- 200 g boter, in blokjes

Bereidingswijze:

Kaneelijs:

Verwarm de melk in een steelpannetje met de suiker, kaneel en kaneelstokjes. Klop met een garde totdat de suiker opgelost is. Haal de pan van het vuur en laat een paar minuten afkoelen. Roer de slagroom door het melkmengsel. Laat het melkmengsel nu helemaal afkoelen (ongeveer een half uur tot een uur). Haal de kaneelstokjes uit het melkmengsel. Schenk het mengsel in de ijsmachine en laat dit ongeveer 40 minuten draaien.

Peer-abrikozencrumble:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Verwarm het appelsap zonder te koken en wel de abrikozen hierin. Zorg dat de abrikozen geheel ondergedompeld zijn. Boor de klokhuisen uit de peren, schil de peren en snij ze in kwarten in de lengte. Leg ze met de bolle kant naar boven naast elkaar in de schaalpjes. Leg de abrikozen ertussen. Meng de bloem met de basterdsuiker en wrijf de boter erdoor tot een kruimelig deeg. Verdeel de grove deegkruimels over de vruchten. Bak de crumble in circa 20-25 minuten in het midden van de oven goudbruin en gaar.

Serveer het gerecht warm.