

Appel-ananas crumble

Datum:	03-12-2018
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 4 Elstar appels, in blokjes
- 0,5 verse ananas, geschild en in blokjes
- 200 g suiker
- 50 g vlierbloesemsiroop
- 2 eetl. maïzena
- 2 limoenen, schoongeboend, geraspt en geperst
- 150 g roomboter
- 150 g bloem
- 150 g havermout
- snufje zout
- 16 eetl. magere kwark

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Meng de appel en ananas met 100 g suiker, de siroop, maïzena en het rasp en sap van de limoen. Verdeel de appel en ananas over de schaaltjes.

Meng dan de rest van de suiker met de boter, bloem, havermout en het zout in een kom en wrijf het mengsel snel met koele vingers tot een mooi kruimeldeeg. Verdeel het kruimeldeeg over het fruit en bak 25-30 minuten in de oven.

Serveer de crumble warm met twee quenelles kwark.