


# Appelkruimel (Warm toetje)

Voor 1 persoon heb je nodig:	Vaardigheden:
1 appel 1 theelepel kaneel 10 g bruine basterdsuiker  40 g koude boter 40 g bloem 20 g suiker 10 g havermout Snufje zout	<ul style="list-style-type: none"><li>• schillen met klein schilmesje</li><li>• kneden</li><li>• werken met de oven</li></ul>

1. Verwarm de oven voor op 175 graden. 
2. Schil de appel.
3. Snijd deze in schijfjes.
4. Doe de appelschijfjes in een kom.
5. Meng de appelschijfjes met kaneel en de bruine basterdsuiker.
  
6. Vet een ovenschaal in. Doe hierin de appelschijfjes.
  
7. Doe in een beslagkom de koude boter.
8. Doe de bloem, suiker, havermout en zout bij de boter.
9. Snijd de boter in de beslagkom in kleine stukjes.
10. Kneed het geheel met de vingertoppen tot het kruimels zijn.
11. Verdeel de kruimels over de appels in de ovenschaal.
12. Zet de ovenschaal 30 minuten in de oven.

Tip:

Serveer het warm met vanillevla of een bolletje ijs.

Eet smakelijk!!