

## Crumble van perziken, nectarines en braambessen

Vorige week een heerlijke crumble gemaakt van vers zomerfruit. Een gemakkelijk dessert voor veel personen wat je goed op voorhand kan maken en wat weinig tijd in beslag neemt.

Nodig :

- 250 gr bloem
- 250 gr boter
- 250 gr suiker
- 200 gr amandelpoeder
- een handvol amandelschilfers
- 100 gr havermout
- perziken, nectarines en braambessen of frambozen naargelang wat je op het ogenblik hebt

Werkwijze :

Het fruit wassen en de pit eruit halen.

In stukken snijden, niet te fijn maar ook weer niet te groot.

Onderaan de ultrapro leggen. De ultra pro is hier heel goed voor geschikt

De crumble bekom je door alles bij elkaar te kieperen en even goed in de keukenrobot te mengen. Kort en krachtig, zeker niet te lang want dan kleeft het deeg aan elkaar tot 1 bol. Bedoeling is dat je kruimels bekomt.

Deze kruimels strooi je over het fruit en zet de schotel dan ong.

30 tot 45 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C tot de bovenkant een lichtbruine korst heeft gekregen.

Smakelijk ! Ook lekker hierbij is nog een bolletje ijscrème.

Tine Monserez  
[Tinetupperware@outlook.com](mailto:Tinetupperware@outlook.com)