



LIMONCELLO APPEL CRUMBLE

Nagerecht voor 4 personen.

Ingrediënten:

- 3 a 4 kleine fris zure appels
- ½ dl limoncello
- 2 eetlepels vanille suiker
- 100 gram bloem
- 100 gram suiker
- 90 gram koude boter
- snufje zout
- boter om in te vetten
- klein potje slagroom lobbij geklopt zonder suiker
- 4 soufflé potjes

Bereiden:

1.
Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in kleine partjes.
2.
Meng de vanillesuiker met de limoncello Marineer hierin de appelstukjes.
3.
Verwarm de oven op 200 graden.
4.
Zeef de bloem, doe de suiker en wat zout erbij en vermeng goed.
5.
Snijd de boter in kleine stukjes en wrijf het met "koele " handen door de bloem zodat een kruimelige structuur ontstaat.
6.
Doe de appels in de soufflépotjes en verdeel het deeg erover.
7.
Zet ze in de voorverwarmde oven en bak ze in 30 minuten licht bruin.
8.
Serveer ze met een dessert lepel met daarop een flinke dot slagroom.