

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Appelkruimeltaart
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Ei
150 g (gram) Gemengde noten
125 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
0.5 Stuk(s) Eiwit
3 Stuk(s) Appel
2 Stuk(s) Peer

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Boter om in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Huishoudfolie
Keukenmachine

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (Elektrisch 180°C / Hetelucht 165°C).

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Klem de ring vast en vet de randen in met bakspray of wat boter.

2. Crumble maken

Doe de in dobbelsteentjes gesneden **boter (100 g)** in een beslagkom en voeg de **Appelkruimeltaartmix (1 pak)** toe. Meng het geheel tot een kruimelig deeg.

Voeg het **ei** toe en mix nog even kort. Zet het crumbledeeg tot gebruik in de koelkast

3. Notenspijs maken

Hak de **noten (150 g)** fijn in de keukenmachine. Voeg de **suiker (125 g)** toe en mix nog kort tot het gemengd is.

Voeg de helft van een **eiwit** toe en mix tot een samenhangende massa. Bewaar de notenspijs in plasticfolie in de koelkast.

4. Applecrumble maken

Schil de **appels (3 stuks)** en de **peren (2 stuks)** en snijd ze in blokjes, hoe groot dat bepaal je zelf!

Doe $\frac{3}{4}$ van het crumble deeg in de springvorm, druk het licht aan en vorm een opstaande rand van ongeveer 3 cm.

Verdeel de notenspijs over de bodem en druk aan. Doe dan het appel-perenmengsel in de vorm en strooi de rest van het crumble deeg erover.

5. Appelcrumble bakken

Bak de appel crumble in ongeveer 40 tot 50 minuten gaar en goudbruin.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (Elektrisch 180°C / Hetelucht 165°C).

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Klem de ring vast en vet de randen in met bakspray of wat boter.

2. Crumble maken

Doe de in dobbelsteentjes gesneden **boter (100 g)** in een beslagkom en voeg de **Appelkruimeltaartmix (1 pak)** toe. Meng het geheel tot een kruimelig deeg.

Voeg het **ei** toe en mix nog even kort. Zet het crumbledeeg tot gebruik in de koelkast

3. Notenspijs maken

Hak de **noten (150 g)** fijn in de keukenmachine. Voeg de **suiker (125 g)** toe en mix nog kort tot het gemengd is.

Voeg de helft van een **eiwit** toe en mix tot een samenhangende massa. Bewaar de notenspijs in plasticfolie in de koelkast.

4. Applecrumble maken

Schil de **appels (3 stuks)** en de **peren (2 stuks)** en snijd ze in blokjes, hoe groot dat bepaal je zelf!

Doe $\frac{3}{4}$ van het crumble deeg in de springvorm, druk het licht aan en vorm een opstaande rand van ongeveer 3 cm.

Verdeel de notenspijs over de bodem en druk aan. Doe dan het appel-perenmengsel in de vorm en strooi de rest van het crumble deeg erover.

5. Applecrumble bakken

Bak de appel crumble in ongeveer 40 tot 50 minuten gaar en goudbruin.