Kruidige appel crumble repen

Ingrediënten

350 g (gram) Bloem
175 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
220 g (gram) Boter
400 g (gram) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
75 g (gram) Rozijnen
1 el (eetlepels) Donkere basterdsuiker
1 tl (theelepels) Anijspoeder
0.5 el (eetlepels) Kaneel
0.5 tl (theelepels) Gemberpoeder
0.25 el (eetlepels) Custard (bijv. Koopmans)

Keukenspullen

Vierkante bakvorm of bakring (20 x 20 cm)
Mixer met deeghaken
Bakpapier

1. Voorbereiden

Plaats een rooster in het midden van de oven verwarm de oven voor (elektrische oven 190 °C / hetelucht 180 °C) Bekleed de bakvorm met bakpapier.

2. Deeg maken

Doe de **bloem (350 g)**, **kristalsuiker (175 g)** en de **boter (220 g)** in de kom en mix er met een mixer met deeghaken een kruimelig deeg van. Gebruik de helft van het deeg voor de bodem. Druk dit plat aan met je vingers of gebruik de bolle kant van een lepel.

Bak de bodem gedurende 15 minuten in het midden van de oven.

3. Appelvulling bereiden

Schil de **appels (400 g)**, snijd ze in parten en verwijder de klokhuizen. Snijd alle parten in kleine blokjes van ongeveer 1 cm bij 1 cm.

Mix de **rozijnen (75 g)**, **donkere basterdsuiker (1 el)**, **anijspoeder (1 tl)**, **kaneel (0.5 el)**, **gemberpoeder (0.5 tl)** en **custard (0.25 el)** door de appels.

4. Appel crumble repen bakken

Stort de appelsblokjes op de warme deegbodem en verdeel ze gelijkmatig. Doe de rest van de kruimels er bovenop en bak de appel crumble repen nog ongeveer 35 minuten gaar en goudbruin.

Laat afkoelen voordat je het in repen snijdt.