



# APPLE CRUMBLE

## IN DUTCH OVEN



### stappenplan:

#### stap 01:

Schil de appels en snijd deze in schijfjes en doe deze samen met de bruine suiker en kaneel in een kom en meng dit goed door elkaar. Dek de kom af en laat even staan.

#### stap 02:

Neem een kom en doe daar de roomboter, suiker en bloem in. Kneed dit goed door elkaar met de vingertoppen. Hierdoor krijg je een kruimelachtig deeg.

#### stap 03:

Pak de Dutch oven en vet deze licht in. Doe de appels erin en daarna de crumble eroverheen.

#### stap 04:

Zet nu de Dutch oven op het vuur. Zorg ervoor dat er niet teveel warmte van onder komt maar vooral vanaf de bovenkant door kooltjes op de deksel te leggen. Bak het geheel op ongeveer 180 graden in 30-45 minuten tot een goudbruine korst ontstaat.

### benodigdheden:

6/8 personen

- 1 Dutch oven
- 2 kommen

Vulling:

- 1 kg appels
- 100 gr bruine suiker
- 2 tl kaneel

Crumble:

- 300 gr suiker
- 400 gr roomboter ongezoeten
- 600 gr bloem