



# De Kookjuf

## Appelbramencrumble

### Ingrediënten

- 1 kg appels
- 100 gram suiker
- 1 doosje diepvriesbramen
- 3 tl citroensap
- 2-4 el maizena
- 1 ½ tl koekkruiden

### Crumble

- 200 gr bloem
- 150 gr bruine suiker
- 1 ½ tl bakpoeder
- 200 gr roomboter
- extra boter voor invetten
- snufje zout
- ev amandelschaafsel
- ev 100 gr havermout

### Bereiding

1. Vet de vorm goed in met boter.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden.
3. Weeg en meet alle ingrediënten af.
4. Schil de appels en snijd in kleine stukjes. Doe in de ovenschaal.
5. Was de cranberry's en vermeng met de appel.
6. Roer daar de suiker, het citroensap, de maizena (voeg net zoveel toe als het nodig heeft. Vochtig fruit heeft meer maizena nodig) en de koekkruiden. Roer goed door.
7. Snijd de boter in blokjes en verkruimel deze met de vinger, of met een vork samen met de bloem, bruine suiker, het bakpoeder, het zout en eventueel het amandelschaafsel/havermout.
8. Bak ongeveer 30 minuten totdat de korst bruin is.
9. Laat iets afkoelen en serveer met ijs.