

Ingrediënten voor 8 personen

Vulling \* 850 g goudreinetten, in kleine stukjes \* 2 rijpe, zoete peren, in kleine stukjes \* 250 g bramen \* sap van 1/2 citroen \* 75 g suiker \* snuf kaneelpoeder  
Hazelnootcrumble \* 50 g  
geblancheerde hazelnoten \* 175 g ongezouten, koude boter in blokjes gesneden \* 250 g bloem \* snuf zout \* 50 g lichtbruine basterdsuiker of rietsuiker

**Tijd:** 30-60 min.

**Smaak:** Zoet

**Gang:** Nagerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Hazelnootcrumble met appels, peren en bramen

Heerlijk warm dessert, perfect voor het najaar! Met een stevige zandtaartbodem ook heel makkelijk om te toveren in een kruimeltaart

### Hulpmiddelen

Ovenschaal

### Vorbereiding

Doe de appels en peren in een grote kom, voeg het citroensap toe en meng alles goed door elkaar. Voeg de bramen, suiker en kaneel toe en meng goed. Doe de vruchten in een vuurvaste schaal Verwarm de oven voor op 190 graden celsius

### Bereidingswijze

Rooster de hazelnoten ongeveer 5 minuten in de oven tot ze goudgeel zijn. Laat ze afkoelen en hak fijn. Zeef de bloem in een grote mengkom en voeg boter en zout toe. Wrijf met je vingers de boter door de bloem tot je een mengsel hebt wat op zand lijkt (je kunt dit ook met de mixer doen). Voeg de suiker en gehakte noten toe. Verspreid het mengsel over het fruit in een gelijkmatige laag Zet de schaal op en bakplaat en schuif deze in het midden van de oven. Bak 45 minuten tot het fruit bubbelt en de crumble goudbruin is.

### Serveertips

Serveer warm met bijvoorbeeld zelfgemaakte custard, roomijs en/of slagroom. Eet smakelijk!!