

Ingrediënten voor 6 personen

- 6 (grote) peren bv. Conference
(ongeveer 1 kilo) - 75 gram
amandelmeel - 75 gram rijstbloem
- 100 gram havervlokken - 150
gram (room)boter - 125 gram
(riet)suiker - handvol walnoten (in
stukjes) - kaneel - snufje zout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Wereld

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Herfst: Peren crumble met walnoten (GV)

Een herfstrecept om van te smullen want deze perencrumble met walnoten past helemaal in deze tijd van het jaar. Zorg dat hij nog een beetje lauwwarm is want dan is hij juist het lekkerst. En natuurlijk maak je het met een bolletje ijs en een dot slagroom nog lekkerder. TIP: Als je het niet persé glutenvrij hoeft te hebben kun je in plaats van het amandelmeel en de havervlokken ook "gewoon" bloem of bakmeel gebruiken.

Bereidingswijze

- Verwarm de boter een beetje in de magnetron (tot zacht) en meng deze samen met het amandelmeel, de havermoutvlokken en de suiker tot een kruimelige massa (mixer met deeghaken is hiervoor erg gemakkelijk) meng de walnotenstukjes erdoorheen. - Schil de peren, haal het klokhuis eruit en snijd ze in kleine stukjes. - Verdeel de perenstukjes over de bodem van de bakvorm, strooi er kaneel overheen en dek het geheel af met het deegmengsel. - Bak de crumble 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden. (Let op dat de bovenlaag niet verbrand, dit kun je voorkomen door de schaal op tijd af te dekken met aluminiumfolie)

Serveertips

Erg lekker met een bolletje ijs en een dot slagroom.

