



Desserten

Peren-bramencrumble

Voor 4 personen.

Ingrediënten

225 gram bloem
100 gram boter (koude, in blokjes)
100 gram bruine suiker
4 peren (Doyenne of Conférence)
200 gram braambessen
100 gram suiker
1 vanillestokje (het merg)

Bereidingswijze

Meng de boter en de bruine suiker met de hand onder de bloem, tot kruimeltjes ontstaan. Schil de peren en snij ze in hapklare stukken. Doe ze samen met het vanillemerg en de kristalsuiker in een pan. Goed omroeren en 10 minuten laten pruttelen.

Voeg de braambessen toe en laat ze een minuutje mee koken. Verdeel het mengsel over 4 ovenvaste schaaltes. Strooi er de kruimeltjes over en plaats 30-35 minuten in en voorverwarmde oven van 190°.

