



Desserten

Crumble van peer en veenbessen met Jägermeister

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 peren (Doyenné)
150 gram veenbessen
2 eetlepels fijne suiker
1/2 citroen (geperst)
100 gram bloem
100 gram bruine suiker
70 gram amandelpoeder
100 gram boter
boter (extra, om in te vetten)
1 eetlepel kaneelpoeder
Jägermeister (naar smaak)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de peren en snij ze in kleine blokjes. Meng er de veenbessen, citroensap en de fijne suiker onder. Vul hiermee 1 beboterd vuurvast potje per persoon en bedruppel met wat Jägermeister.

Maak de crumble: meng de bloem met de bruine suiker, het amandelpoeder, kaneel en de boter. Verkruiemel boven de vruchten. Zet 30 minuten in de oven. Heerlijk met een bolletje vanilla-ijs.

Keukenbenodigdheden

Oven

