



Desserten

## **Bramen-perencrumble**

**Voor 8 personen.**

### **Ingrediënten**

225 gram bloem  
100 gram boter (koud, in blokjes)  
100 gram bruine suiker  
250 gram braambessen  
100 gram suiker  
1 vanillestokje (merg)  
snuifje kaneelpoeder  
4 peren

### **Bereidingswijze**

Verhit de oven voor op 190°. Kneed de boter, bloem, bruine suiker en kaneel met de hand tot kruimeltjes.

Schil de peren en snij ze in blokjes.

Doe ze samen met de suiker en het vanillemerg in een pannetje en laat ze in 10 minuten koken tot ze zacht zijn. Regelmatig roeren.

Voeg de braambessen toe en laat het geheel kort opkoken.

Verdeel het fruit dan over 6 diepe borden (of 1 grote schaal). Strooi er de kruimeltjes op en plaats de crumble 30-35 minuten in de oven.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

