

Appelcrumble met Haagse bluf



🕒 45 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Voor de appelcrumble:
3 tot 4 Jonagold appels
75 gram kristalsuiker
100 gram boter

140 gram bloem
3 el boerenjongens
2 el custardpoeder
1 tl kaneel

Voor de Haagse bluf:
2 eiwitten
170 ml rode bessensap
100 gram suiker

Stap 2 | Appels & deeg

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de appels, snij deze in kleine stukjes en doe ze in een ruime kom. Meng de suiker, boerenjongens, custardpoeder en kaneel door de appels. Meng nu de bloem samen met de suiker en voeg de zachte boter toe. Kneed het totdat er een kruimig deeg overblijft. Neem een ingevette springvorm, verdeel een klein beetje van het kruimeldeeg over de bodem en druk dit aan. Verdeel het appelmengsel over de bodem en dek vervolgens af met het resterende kruimeldeeg. Omdat wij een kleine springvorm gebruikten hielden we nog wat ingrediënten over. Dat verdeelden wij over twee kleine ovenpannetjes, leuk om zo te serveren!



Stap 3 | Oventijd

Zet de appelcrumble in de voorverwarmde oven en bak in 35 tot 40 minuten goudbruin en gaar. Wij selecteerden op onze NEFF oven de functie onder- en bovenwarmte.



Stap 4 | Haagse bluf

Terwijl de appelcrumble in de oven staat, kan je de Haagse bluf maken. Scheid het eigeel van het eiwit en doe het eiwit samen met de suiker en bessensap in een vetvrije mengkom. Het eigeel gebruiken we niet. Klop net zolang tot de eiwitten helemaal stijf zijn en je een luchtig geheel hebt. Hou er wel rekening mee dat je bij Haagse bluf werkt met rauwe eieren. Het gebruik hiervan wordt afgeraden voor kwetsbare groepen zoals jongere kinderen of als je zwanger bent.



Stap 5 | Serveren

Zodra de appelcrumble gaar is haal je deze uit de oven. Natuurlijk kan je hem laten afkoelen, maar de appelcrumble is het lekkerst als je hem warm serveert. Zeker als je het als dessert wilt eten. Serveer de appelcrumble samen met een klein schaalkje Haagse bluf. Verbluffend lekker!

