



Appel-kruimeltaart

uit de oven

LET OP! Dit is een bakrecept. Behoeftte aan warmte en gezelligheid tijdens de koude dagen? Dan is dit bakrecept precies wat je nodig hebt! Het kruimeldeeġ dat bovenop de taart komt, staat in Engeland bekend als "streusel", afgeleid van het Duitse woord streuseln, wat "verkruimelen" betekent.

45 min | 431 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Pecannoten	g	15	30	45	60
Appel	st	1	2	3	4
Citroen	st	0.25	0.5	0.75	1
Ongezouten roomboter	g	40	75	115	150
Tarwebloem	g	65	130	195	250
Bruine basterdsuiker	g	45	90	135	180
zelf toevoegen:					
Kaneelpoeder	tl	1	2	3	4
Zout		0.5	1	1.5	2

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een bakblik of ovenschaal in met boter.
2. Hak de pecannoten grof. Was of schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appel in blokjes. Doe de appelblokjes, citroensap en de gehakte pecannoten in een kom en bestrooi met kaneelpoeder. Hussel alles goed door elkaar.
3. Snijd de boter klein. Kneed bloem, basterdsuiker, boter en een snufje zout goed door elkaar tot een kruimelig deeg.
4. Verdeel de helft van het deeg over de bodem van het bakblik en druk een beetje aan. Daarop komen de appelstukjes met de rest van het kruimelige deeg.
5. Bak de appel-kruimeltaart ongeveer 30 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg gaar is.

Tip: Ook lekker met amandelschaafsel en een bolletje vanille ijs.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

