Desserts / Frankrijk

Fruitcrumble met nectarine en reine claude · Frankrijk

Warm fruit onder een krokant havermoutlaagje, met een zoete smaaktoets geïnspireerd op Frankrijk.

Tijd 50 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 350 g nectarine zonder pit
- ☐ 300 g reine claude zonder pit
- ☐ 100 g tarwebloem
- ☐ 80 g havervlokken
- ☐ 80 g boter
- ☐ 60 g suiker
- ☐ 15 g maïzena
- ☐ 4 ml vanille-extract

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven voor op 190 °C. Snijd het fruit klein en verwijder eventuele resterende pitten.

02 Meng het fruit met maïzena, de helft van de suiker en de zoete smaakmaker. Verdeel over een ovenschaal.

03 Wrijf bloem, havervlokken, boter en de overige suiker met de vingertoppen tot grove kruimels.

04 Strooi de kruimels over het fruit en bak dertig tot vijfendertig minuten, tot de bovenkant goudbruin en het fruit gaar is.

05 Laat vijf minuten afkoelen voor het serveren. Controleer ook bij rabarber of de stukjes helemaal zacht zijn.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-fr-20-11-c7dfed0