SPECULOOS APPLECRUMBLE MET HUISGEMAAKTE VANILLE SAUS



De dag voor sinterklaas is het tijd voor een recept voor een heerlijk toetje. Warm, smeuïg en ook nog eens met een licht zoetje. De warme geuren van kaneel, deeg en appels zijn werkelijk waar fantastisch. Niemand die dit dessert zal eten ervaart dit als vies. De diverse smaken met de vanille saus zijn echt perfect te combineren. Je tafelgasten gaan jouw kookkunsten absoluut complimenteren. Maak vooral een grote portie, zodat je overhoudt voor de volgende dag. Want iedereen wordt blij als het restant met yoghurt opgegeten worden mag. Geniet ervan!







Benodigdheden voor 4-6 personen:

Appelvulling

- 600 gr. Kissabel appels (4 stuks)
- 2 el. custardpoeder
- 2 el. bruine basterd suiker
- 1 th. citroensap
- 1 th. kaneel
- koek- en speculaaskruiden
- el. donkere rozijnen

Crumble

- 25 gr. havermoutvlokken
- 80 gr. bloem
- 80 gr. boter
- 50 gr. bruine basterdsuiker
- 25 gr. kristalsuiker
- 2 th. kaneel
- 1 th. bakpoeder
- 4 el. schuddebuikjes van Bolletje
- Snuf zout

Vanille saus

- 250 ml. slagroom
- 100 ml. melk
- 1 vanillestokje
- 4 eidooiers
- 60 gr. kristalsuiker

1) Verwarm de oven voor op 180 graden. We gaan beginnen met de appelvulling. Schil de appels en snijd deze in mooie blokjes. Mag gerust een beetje grof gesneden zijn. Doe de appelblokjes in een schaal en voeg de custard, suiker, citroensap, kaneel, rozijnen en koekkruiden toe en schep alles goed om. Zorg ervoor dat alles goed gehusseld is en doe de vulling in een ovenschaal van ongeveer 18 bij 25 cm (mag ook iets ruimer).

2) Doe vervolgens alle ingrediënten op de boter na voor de crumble in een schaal. Smelt de boter kort in een steelpannetje voeg vervolgens ook toe. Meng alles goed door met een vork, totdat er een mooie crumble ontstaat. Doe de crumble bovenop de appel vulling en plaats de ovenschaal in de oven voor gedurende 30-40 minuten. Laat de crumble na de bakperiode wat afkoelen, voordat je deze serveert.

3) Terwijl de crumble in de oven staat, maak je de vanille saus. Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg eruit. Doe dit samen met het stokje en de slagroom in een steelpannetje en breng dit aan de kook. Meng ondertussen in een kom de melk met de eidooiers en de suiker. Giet al roerend de kokende room bij het melkmengsel. Giet daarna alles weer terug in de pan en verwarm al roerend met een garde op laag vuur tot de vanille saus dikker wordt. Bij het bereiken van een temperatuur van 82 graden is de vanille saus klaar. Zorg ervoor dat het niet kookt anders krijg je klontjes! Haal de pan van het vuur en giet de saus door een zeef om eventuele klontjes en het vanillestokje te verwijderen.

4) De saus is zowel warm, lauw als koud goddelijk! Dus laten we het vooral serveren. Schep een goede portie speculaas applecrumble in een schaal en schep er voldoende vanille saus overheen. Dit is echt maximaal genieten.

6) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende dessertwijn? Bestel de Alma Atlantico Sparkling Alberino Godello (https://www.debigondier.nl/products/alma-atlantico-sparkling-

albarino-godello?_pos=3&_psq=mouss&_ss=e&_v=1.0) via de website van **De Bigondier.**

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.