

Appelkruimeltoetje

Ingrediënten:

4 Delcorf-appels
4 eetlepels rozijnen
8 eetlepels magere vanillevla
8 eetlepels bloem
2 eetlepel bruine suiker
snuf kaneel
20 gram (of 1,5 eetlepel vloeibare) margarine
lage ovenschaal

Bereiding:

Warm de oven voor op 200° C. Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snijd ze in dikke plakken. Leg de plakken appel in een ingevette ovenschaal. Was de rozijnen en strooi deze over de appels. Verdeel de vanillevla er overheen.

Maak een kruimeldeegje door de bloem te mengen met de suiker en een flinke snuf kaneel. Werk hier met een vork de margarine door tot een kruimelig deegje ontstaat. Strooi de kruimels over de inhoud van de schaal.

Bak het appelkruimeltoetje in het midden van de oven in 20 minuten gaar en bruin.