



## APPELNOTENCRUMBLE MET BESSEN FRAMBOZEN MOESTUINJAM

Voor een ovenschaal van 28 cm doorsnee

### *Ingrediënten:*

1,5 kg hoogstamappels  
125 gr suiker  
1 vanillestokje  
1 limoen  
1 glas witte wijn  
250 gr bloem  
2 gr zout  
125 gr boter  
125 gr poedersuiker  
75 gr walnoten gehakt  
Moestuinjam Bessen Frambozen

### *Bereiding:*

Rasp de limoen en snijd het vanillestokje open en laat het samen met de suiker en de wijn zachtjes koken tot het stroperig wordt. Schil de appels, snijd deze in parten en verwijder het klokhuis. Snij de parten in kleinere stukjes. Meng ze met de suikerstroop. Meng de bloem met het zout en voeg de boter in kleine stukjes toe. Verkrummel het mengsel tussen de vingers tot dat er grove kruimels ontstaan. Meng hier de suiker en de walnoot door. Schep de appel in de bakvorm met een beetje vocht. Strooi hier wat kruimels overheen. Plaats de bakvorm in de oven en bak 12 minuten op 180 graden. Laat het even afkoelen en bestrooi het met poedersuiker. Serveren met Bessen Frambozen Moestuinjam.



Oude Waag 21, Beesd, 0345 - 684449  
[www.landgoedwinkel.com](http://www.landgoedwinkel.com)