



Appelcrumble met vanille-ijs

Met Alpro Vanille-ijs

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verwijder de klokhuizen en snij de appels in kwartjes. Leg de appelkwartjes in een bakblik of ovenschaal, leg er het kaneelstokje bij en besprenkel met wat citroensap en honing.
3. Mix de margarine, de havermout, de gemalen noten, de suiker, het zout en de amandelschilfers tot een grove broodkruimelstructuur.
4. Strooi de kruimelmix over de appels en schuif voor 30 tot 40 minuten in de oven, tot de taart goudkleurig is en pruttelt. Dien warm op met Alpro Vanille-ijs.



4 porties



35min

Ingrediënten

- 500 g Alpro Vanille-ijs
- 3 appels
- 1/2 citroen
- 2 kaneelstokjes
- 50 ml honing
- 200 g Alpro Bakken en Braden
- 100 g gemalen amandelen of hazelnoten
- 100 g amandelschilfers
- 100 g havermout
- 75 g rietsuiker
- Een snuifje zout

Bereid met

Bakken & Braden



Vanille

