Appelcrumble met peren en notenspijs

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Appelkruimeltaart
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Ei
150 g (gram) Gemengde noten
125 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
0.5 Stuk(s) Eiwit
3 Stuk(s) Appel
2 Stuk(s) Peer

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Boter om in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Huishoudfolie
Keukenmachine

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (Elektrisch 180°C / Hetelucht 165°C).

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Klem de ring vast en vet de randen in met bakspray of wat boter.

2. Crumble maken

Doe de in dobbelsteentjes gesneden **boter (100 g)** in een beslagkom en voeg de **Appelkruimeltaartmix (1 pak)** toe. Meng het geheel tot een kruimelig deeg.

Voeg het **ei** toe en mix nog even kort. Zet het crumbledeeg tot gebruik in de koelkast

3. Notenspijs maken

Hak de **noten (150 g)** fijn in de keukenmachine. Voeg de **suiker (125 g)** toe en mix nog kort tot het gemengd is.

Voeg de helft van een **eiwit** toe en mix tot een samenhangende massa. Bewaar de notenspijs in plasticfolie in de koelkast.

4. Applecrumble maken

Schil de **appels (3 stuks)** en de **peren (2 stuks)** en snijd ze in blokjes, hoe groot dat bepaal je zelf!

Doe ¾ van het crumble deeg in de springvorm, druk het licht aan en vorm een opstaande rand van ongeveer 3 cm.

Verdeel de notenspijs over de bodem en druk aan. Doe dan het appel-perenmengsel in de vorm en strooi de rest van het crumble deeg erover.

5. Appelcrumble bakken

Bak de appel crumble in ongeveer 40 tot 50 minuten gaar en goudbruin.