

## Ingrediënten

1 Pak Koopmans Appelkruimeltaart  
100 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 Ei  
150 g Gemengde noten  
125 g 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  $\frac{3}{4}$  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.