Bosbessen-kruimeltaart

Met geroosterde kokos

Ingrediënten

2 Appels (zachtzuur: bijvoorbeeld Elstar)
1 Citroen
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Appelkruimeltaart
1 Ei
70 g (gram) Kokosrasp
300 g (gram) Bosbessen
1 tl (theelepels) Maizena (bijv. Koopmans)
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
20 g (gram) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes
Koekenpan

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C).

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier, klem de ring erop. Vet de randen in met wat boter of een bakspray.

2. Kruimeltaart maken

Schil de **appels (2 stuks)**, verwijder de klokhuizen en snijd in blokjes. Rasp de schil van de **citroen (1 stuk)**.

Snijd de koude **boter (100 g)** in dobbelsteentjes en doe deze in een kom. Voeg de **Koopmans Appelkruimeltaartmix (1 pak)** toe en meng het geheel met een mixer met garde tot een kruimeldeeg. Voeg tot slot het **ei** toe en meng het kort door. Zet het kruimeldeeg tot gebruik in de koelkast.

Verhit een koekenpan en rooster de **kokosrasp (70 g)** in 3 minuten goudbruin. Laat iets afkoelen en meng vervolgens met de **appels**, de **bosbessen (300 g)**, de **maïzena (1 tl)**, het **vanille-aroma (1 tl)**, de **citroenrasp (van 1 citroen)** en de **suiker (20 g)**.

Doe 3/4 van het kruimeldeeg in de springvorm, druk licht aan en vorm een opstaande rand van ongeveer 2 cm.

Verdeel het bosbessen-appelmengsel over de bodem en strooi het resterende kruimeldeeg over de vulling.

3. Bosbessencrumble bakken

Bak de bosbessencrumble in ca. 45 minuten gaar en goudbruin.

Laat de crumble 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.