

# Bosbessen-kruimeltaart

## Met geroosterde kokos

### Ingrediënten

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