

Mr. Fitzpatrick's pruim en peer crumble

Winters dessert. Heerlijk om warm te eten!

Menugang: Nagerecht

Type gerecht: Zoet

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 40 minuten

---

Winters dessert. Heerlijk om warm te eten!

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. En smeer een ovenschaal in met boter.
2. Mix het fijn gesneden fruit met de Mr. Fitzpatrick siroop, maïsmeel, honing en sinaasappel zest. En giet alles over in de ovenschaal.
3. Meng in een nieuwe schaal het bloem, havermout, amandel en suiker. Kneed de boter er door heen tot dat er grove kruimels ontstaan.
4. Stooi de crumble kruimels over het fruit en plaats 30 minuten in de oven.
5. Serveer warm of koud en eventueel met een bolletje ijs.

Ingrediënten

- 2-3 peren
- 4 pruimen
- 3 eetlepels Mr Fitzpatrick's Plum, Pear & Mixed Spices siroop
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel maïsmeel
- rasp van 1 sinaasappel
- 200gr bloem
- 50gr havermout
- 30gr amandel schijfjes
- 100gr fijne bruine suiker
- 150gr margarine

accessoires