

Kruidige perzikcrumble

Het zoete van de perzik en de kruidige smaak van de Ras el Hanout gaan perfect samen in dit simpele, maar verrassende dessert.

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	70 minuten

Het zoete van de perzik en de kruidige smaak van de Ras el Hanout gaan perfect samen in dit simpele, maar verrassende dessert.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een ovenschaal in.
2. Ontpit de perziken en snijd ze in partjes. Je kunt de perziken schillen, maar dat is niet nodig.
3. Verdeel de partjes over de ovenschaal.
4. Maak nu de crumble door in een grote schaal de roomboter, suiker, bloem en Ras el Hanout met je handen te mengen.
5. Voeg daarna het amandelschaafsel toe bij het deeg en meng het erdoorheen.
6. Strooi dan de crumble over de perzikpartjes en bak 50 minuten in de oven.
7. Laat een beetje afkoelen en serveer met hangop of vanille of kaneelijs.

TIP Je kunt ook abrikozen gebruiken in plaats van perziken. Of gebruik kleine schaaltes in plaats van een grote ovenschaal.

Ingrediënten

- 4 perziken
- 15 g Ras el Hanout van Epic Spice
- 100 g roomboter op kamertemperatuur
- 100 g suiker
- 150 g bloem
- 30 gram amandelschaafsel

accessoires