

Bosbessencrumble

Seizoen: zomer (tenzij je diepgevroren bessen gebruikt)

Dit heb je nodig

- Vers geplukte braambessen, bosbessen, frambozen,... uit de tuin of het bos, of een zak diepgevroren bosvruchten (250g)
- 200 g bloem
- 150 g suiker
- 100 g zachte boter in kleine stukjes

Dit moet je gebruiken

- Vergiet
- Grote kom
- Bakvorm
- Keukenweegschaal

Zo maak je het

- Spel de vruchten grondig (of laat ze ontdooien). Doe de bloem, de suiker en de boter in een kom. Meng goed en kneed tot een kruimelig deeg.
- Smeer een ovenschotel in met boter. Verspreid de bosvruchten over de bodem, en strooi het kruimeldeeg hierover.
- Zet ongeveer 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C, tot de taart lekker goudbruin gebakken is. Smullen maar!