



Haverkruimeltaart met peer en framboos

Dit recept is afkomstig uit het boek 'Het kookboek'

ISBN: 9789045207490
Uitgeverij: Karakters Uitgeverij
Auteur: Ella's Kitchen

Heerlijke haverkruimeltaart met peer en framboos

Kinderen vinden het leuk om kruimeltaart te maken. Zoete peren en frambozen passen er perfect bij. Dit smakelijke toetje is een geslaagde afsluiter van de zondagse maaltijd.

Dit heb je nodig

- 3 **grote peren**, geschild of 400 gr **peren uit blik**, uitgelekt
- 50 gr **suiker**
- 150 gr **frambozen**
- Voor de kruimellaag**
- 250 gr **bloem**
- 125 gr **ongezouten boter**
- 100 gr **lichtbruine basterd-suiker**
- 50 gr **havermout**
- 50 gr gehakte **hazelnoten** (naar wens)

Dit moet je doen

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Doe de verse peren met de suiker in een grote pan en voeg 1 liter water toe. Breng zachtjes aan de kook en pocheer de peren 20 minuten tot ze zacht zijn. Giet ze af en laat ze genoeg afkoelen om ze beet te kunnen pakken. Snijd ze doormidden en verwijder de klokhuizen.
- 3 Snijd de gepocheerde peren in de lengte in repen. Leg de repen in een ovenschaal met een inhoud van 1 liter. Hak peren uit blik in grove stukken en doe ze in de ovenschaal. Voeg de frambozen toe en meng alles goed.
- 4 Maak de kruimellaag. Doe de bloem en boter in een kom. Wrijf met je vingers de boter door de bloem tot er een kruimelig mengsel ontstaat. Roer de suiker, havermout en hazelnoten erdoor.
- 5 Verdeel het kruimelmengsel over een bakplaat en zet die 10 minuten in de oven. Zo krijg je een heerlijk knapperige kruimellaag. Haal uit de oven en strooi over het fruit. Zet de taart terug in de oven en bak in 25 minuten goudbruin. Serveer de taart warm met custard, vanille-ijs of crème fraîche.

Kruimelvingers

Moedig je peuter aan om het kruimelmengsel tussen zijn vingers te wrijven, laat ze proberen het deeg als regendruppels in de kom te laten vallen.

Mag ik helpen?

personen: 2+2
volwassenen en kinderen

voorbereiden: 15
minuten

koken: 55
minuten

laat de hazelnoten weg