

Kruimelkoek

Wat heb je nodig

150 gram koude boter
200 gram bloem
85 gram basterdsuiker
5 eetlepels jam
boter om in te vetten



Zet de oven op 200 graden.
Vet een vierkante bakvorm in.
Snijd de boter in stukjes.



Doe de bloem en de suiker in een beslagkom.
Doe de stukjes boter erbij.



Wrijf de boter met je vingers door de bloem en de suiker.
Blijf wrijven tot je een kruimelig deeg krijgt.



Verdeel de helft van het deeg over de bodem van de bakvorm.
Druk het deeg met de platte hand, licht aan.



Schep de jam op het deeg in de bakvorm.
Strijk de jam voorzichtig uit over het deeg.
Doe dit met de onderkant van een lepel.



Strooi de rest van het kruimeldeeg over de jam.
Druk het deeg met de platte hand, licht aan.
Zet de bakvorm in de oven en bak de kruimelkoek in 25 minuten gaar.
Laat in de vorm afkoelen en snijd hem daarna in 12 stukken.