Appel kruimelkoek

Wat heb je nodig

300 gram bloem
150 gram basterdsuiker
180 gram boter (koud)
3 appels (Elstar/Goudrenetten)
2 zakjes vanillesuiker

1 eetlepel kaneel
2 eetlepels custard
1 eetlepel water (koud)
1 snufje zout
boter om in te vetten

Vierkante bakvorm

Verwarm de oven op 180 graden.
Knip bakpapier op de maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in en leg het bakpapier erin.
Snijd de boter in stukjes.

Doe de bloem en de roomboter in een beslagkom.
Doe de basterdsuiker en het zout erbij.
Snijd met 2 messen de boter er doorheen.

Kneed alles met de vingers tot een kruimeldeeg.
Verdeel het deeg door de helft,
Doe 1 helft van het deeg in een andere beslagkom.

Doe in 1 beslagkom het water erbij.
Kneed met de hand het water door het deeg.
Maak een bal van het deeg.

Leg de bal deeg in de bakvorm.
Druk het deeg over de bodem, heel de bodem moet bedekt zijn.
Schil de appels, snijd ze in vieren en haal het klokhuis eruit.
Snijd de appels in stukjes en doe ze in een schaal.

Doe de kaneel en de vanillesuiker bij de stukjes appel.
Doe de custard erbij en roer alles goed door elkaar.
Leg de appelstukjes op het deeg in de bakvorm.
Verdeel het over de hele schaal.

Verdeel het kruimeldeeg over de appelstukjes.
Zet de bakvorm in de oven en bak de kruimelkoek 60 minuten.
Laat de koek volledig afkoelen in de vorm.
Haal de koek uit de vorm en snijdt hem vierkante stukken.