

COBLER MET FRUIT

Benodigdheden : voor **4** personen

Voor de vulling:	1	kg	Fruit (peren, of appels evt samen met rood fruit)
	75	gr	Kristalsuiker
	1,5	kl	Maïzena
	0,5	kl	Kaneelpoeder
	0,25	st	Citroen sap

Voor het deeg:	150	gr	Bloem (of half bloem en half amandelmeel)
	60	gr	Suiker
	1,5	kl	Bakpoeder
	0,25	kl	Zout (= snuif)
	75	gr	Echte boter KOUD
	1,25	dl	Melk

Bereidingstijd: 25 minuten + 40-50 minuten oven

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Was en snijd de peren, appels enz. en snij in partjes. Alles samen ong 1 kg.

Doe de vruchtenstukjes samen met evt rode vruchten en 75 gr suiker, 1,5 kl maïzena, 0,5 kl kaneel en het sap van 1/4 citroen in een ovenschaal en meng alles goed door elkaar.

Zet de ovenschaal 10 minuten in de oven en maak ondertussen het deeg.

Meng 150 gr bloem, 60 gr suiker, 1,5 kl bakpoeder en een snuif zout meng door elkaar.

Snijd 75 gr ijskoude koude boter in kleine blokjes en meng deze met je vingers door de droge ingrediënten tot een kruimelig geheel.

Het mengsel moet op grof broodkruim lijken.

Voeg vervolgens 1,25 DL melk toe en meng alles kort door elkaar. Je hoeft dit deeg niet te kneden, ook al lijkt het alsof er nog wat klontjes in zitten.

Haal de ovenschaal uit de oven en verdeel het deeg met een lepel over de vruchten.

Verdeel mooi over de schaal alsof de hoopjes lijken of kasseien.

Meng twee eetlepels suiker met een kwart theelepels kaneel en strooi deze kaneelsuiker over het deeg.

Bak de cobbler in 40-45 minuten tot de bovenkant mooi goudbruin van kleur is.

Bestuif hem na het bakken licht met poedersuiker en serveer direct.

Ha ja, daar mag natuurlijk een bolletje roomijs bij.

Smakelijk

=====