

INGREDIËNTEN

VOOR 2- 4 PERSONEN

- 350 g pruimen
- 1 el zachte honing (bijv. bloemenhoning van Melvita)
- 1 el suiker (indien nodig)
- mespunt citroenrasp
- kneepje citroensap

Voor de crumble:

- 75 g zelfrijzend bakmeel
- 50 g koude (plantaardige) roomboter
- 35 g suiker

En verder:

- 2 of 4 vuurvaste schaaltes
- 1 mengkom

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 20 minuten

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht).

Maak het fruit schoon, verwijder de pit en snijd de pruimen in vieren en dan elk partje nog in tweeën.

Voeg het fruit met de honing en de suiker toe aan een steelpannetje en verwarm het geheel. Knijp er wat citroensap over. Laat het zachtjes borrelen, tot de suiker is opgelost en het fruit iets zacht is en het vruchtensap al iets is ingedikt. Het hoeft geen jam te worden, dus laat het niet te lang pruttelen. Rasp er de citroenschil over.

Maak terwijl het fruit staat te pruttelen het kruimeldeeg. Zeef het meel boven de kom, voeg de suiker toe en de in blokjes gesneden boter. Wrijf met je vingers de boter in kleinere stukjes en meng dit steeds door het meel, zodat er grove en fijne kruimels ontstaan. Het is de bedoeling dat het meel en de suiker volledig gemengd worden met de boter. Werk snel, zodat de boter niet smelt en je een vast deeg overhoudt. Je kunt dit in een keukenmachine doen, maar dit is zo weinig dat het net zo snel met de hand gaat.

Verdeel het fruit over 2 of 4 schaaltes en daarover de crumble.

Plaats de schaaltes op een rooster in het midden van de oven. Laat ca. 20 minuten bakken, totdat de crumble goudbruin van kleur is het het fruit bubbelt.

Laat even afkoelen tot lauwwarm en serveer dan eventueel met ijs of slagroom.