



Naam:

Klas: Datum:

Peer en chocolade crumble

Ingrediënten (2pers)

De peertjes

- | | |
|------------------------|--|
| 2 peren | 1. Schil de peren, snij in 2 en verwijder het klokhuis. Snij de peren in |
| ¼ citroen | blokjes en knijp er wat citroen over uit. |
| Kaneel | 2. Meng wat kaneel door de peertjes |
| 75 gr zwarte chocolade | 3. Rasp de chocolade over de peertjes en meng alle goed |

De crumble

- | | |
|-------------------------|---|
| 5 speculaasjes | 4. Verkruimel de speculoosjes |
| 75gr blonde kandisuiker | 5. Meng de suiker met de boter en de bloem |
| 75 gr boter | 6. Neem 2/3 van deze mengeling en roer onder de speculloskrumels, hou de rest van het deeg apart |
| 75 gr bloem | 7. Neem ovenvaste schoteltjes en smeer ze in met een beetje boter |
| 1 el boter | 8. Doe de helft van het deeg met speculoos op de bodem en druk aan |
| | 9. Schep er de peertjes op |
| | 10 verkruimel er de rest van het boter/bloem/boter mengsel over |
| | 11. Verwarm de oven voor op 180°C en zet de potjes ongeveer 30 minuutjes in het midden van de oven. |
| | 12. Serveer warm of lauw |