

# CRUMBLE MET RODE VRUCHTEN

## *Ingrediënten*

- 1 FLESJE LIEFMANS FRUITESSE
- 80 GR FIJNE SUIKER
- 70 G WALNOTEN
- 70 G HAVERVLOKKEN
- 50 G AMANDELMEEL
- 30 G AMANDELSCHILFERS
- SNUIFJE ZOUT
- 1 TSP KANEEL
- 50 G KOUDE BOTER
- 500 G AARDBEIEN EN FRAMBOZEN

## RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Breng de Liefmans Fruitesse en de suiker aan de kook en laat tot  $\frac{1}{3}$  inkoken gedurende +/- 30 minuten.
3. Hak ondertussen de walnoten grof. Meng de havervlokken, amandelmeel, amandelschilfers, zout, kaneel en walnoten onder elkaar in een kom. Voeg de koude boter in blokjes toe en kneed met je handen.
4. Giet de ingekookte Liefmans in een ovenschaal. Verwijder het kroontje van de aardbeien en snijd in vier. Voeg deze samen met de frambozen toe aan de ovenschaal en meng het onder de Liefmans.
5. Schep er voorzichtig de crumble op en plaats in de oven voor 15 minuten.
6. Haal uit de oven en serveer onmiddellijk met eventueel een bolletje ijs. Lekker genieten!



**Liefmans**  
ON THE ROCKS