



Kruidnoten crumble



Nagerecht, 10 MIN + 20 OVENTIJD, 4 personen, *

Lekker sinterklaas dessert met stooferen en kruidnoten voor een gezellig avondje

Ingrediënten

150 gr kruidnoten
500 gr stooferen uit een potje of bakje
50 gr boter

Materialen

4 ovenschaaltjes of 1 grote ovenschaal

Bereiding

Verwarm de oven op 160 graden. Snijd de peren eventueel in kleinere stukken. Smelt de boter en vet de ovenschaaltjes in. Hak of stamp de kruidnoten in grove stukjes en houd er een paar heel. Roer de gesmolten boter door de kruidnotenkrumels. Leg de stooferen in de schaaltes en verdeel de kruidnoten er over. Zet 20 minuten in de oven. Ook lekker met een toef slagroom of een bolletje ijs.