

# Crumble met pruimen



- 500 g pruimen
- 5 el bloedsuiker
- 175 g bloem
- 50 g bruine suiker
- 1 snuifje zout
- 75 g zachte boter
- 1 zakje vanillesuiker

De pruimen ontpitten en in 4 snijden.

Ze in de poedersuiker rollen en in een ovenschotel leggen.

De bloem, de bruine suiker, de vanillesuiker, het zout en de zachte boter in een kom doen en met de vingertoppen vermengen tot een “zandachtig” deeg wordt verkregen.

De pruimen met dit deeg bedekken en 40 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven zetten.

Opdienen met een crème anglaise of een bolletje vanille-ijs.