



## SCHOENLAPPERS BLAUWE BESSEN

### BENODIGDHEDEN

- \* 120 gr. suiker
- \* 1 eetlepel maizena
- \* 1 kilo blauwe bessen
- \* 4 theelepels citroensap
- \* 1 theelepel geraspte citroenschil
- \* 1 theelepel gemalen kaneel
- \* snufje zout
- \* 0,5 theelepel geraspte citroen

### BEREIDING

Vermeng de koekkrumels met de gesmolten boter en de nootmuskaat. Doe suiker en maizena in een pan. Voeg blauwe bessen, citroensap, citroenrasp, kaneel en zout toe. Kook al roerende tot het mengsel bindt. Giet het in een ovenschaal van 26 cm doorsnede. Lepel de schoenlappersbovenlaag over het fruit mengsel. Bak op 190° C. 15 - 20 minuten of tot ze goudbruin is. Warm serveren met ijs of geslagen room.



## **BENODIGDHEDEN SCHOENLAPPERSBOVENLAAG**

- \* 200 gr. zelfrijzend bakmeel
- \* 3 eetlepels suiker
- \*  $\frac{1}{4}$  theelepel kaneel
- \*  $\frac{1}{4}$  theelepel zout
- \* 1 ei
- \* klein kopje melk

## **BEREIDING**

Roer meel, suiker, kaneel en zout door elkaar. Voeg klein kopje melk bij geklopt ei en roer dat door de overige ingrediënten tot ze net vochtig zijn.

