

Appel Kruimel Caramel Bars

Jouw nieuwe favoriet! De Appel Kruimel Caramel Bars gemaakt met Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 16 stuks

Voor het deeg

- 100 g suiker
- 240 g bloem
- ½ tl zout
- 210 g ongezoeten roomboter
- 200 g witte chocolade, in stukjes gehakt

Voor de Caramel

- 34 Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes
- 20 ml slagroom
- 25 g boter
- ½ tl zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en bedek een bakvorm (ongeveer 20 x 30 centimeter) met bakpapier.
2. Meng voor de bodem de suiker, bloem en zout in een grote kom. Smelt de boter in een steelpan, voeg deze samen met de witte chocolade toe aan het bloemmengsel en kneed tot een kruimelig deeg.
3. Plaats het deeg in de bakvorm en zorg dat het gelijk verdeeld is over de bodem. Bak vervolgens ongeveer 20 minuten tot goudbruin.
4. Smelt ondertussen de Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes in een steelpan met de slagroom en boter. Blijf goed roeren en verwarm tot het mengsel begint te bubbelen. Dit kan 5 – 10 minuten duren. Haal nu de pan van het vuur, voeg het zout toe en laat de saus afkoelen.
5. Schil de appels en snijd in stukjes. Voeg de bloem, suiker en het kaneel toe en schep om. Verdeel de appels over de voorgebakken bodem en giet 2/3 van de Caramelsaus over de appels.
6. Mix alle ingrediënten voor de kruimel in een grote kom tot een kruimelig deeg. Verdeel dit over de appels en bak het geheel ongeveer 30 minuten tot goudbruin.
7. Laat de Appel Kruimel Caramel Bars 10 minuten afkoelen en maak af door de overige Caramelsaus over de bars te verdelen.

Appel Kruimel Caramel Bars

Jouw nieuwe favoriet! De Appel Kruimel Caramel Bars gemaakt met Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 16 stuks

Voor de vulling

- 3 middelgrote appels
- 65 g suiker
- 10 g kaneel
- 40 g bloem

Voor het kruimeldeeg

- 100 g lichtbruine basterdsuiker
- 60 g bloem
- 25 g havermout
- 60 g ongezouten roomboter, op kamertemperatuur

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 15 minutes

Oventijd: 50 minuten