

Tutti frutti onder kruimeldeeg

Ingrediënten

- 100 gram boter
- 60 gram bruine basterdsuiker
- 120 gram meel
- kaneel, zout
- sap van 2 citroenen
- 8 vijgen
- 8 dadels
- 80 gram rozijnen
- 8 abrikozen
- 12 ontpitte pruimen
- 30 centiliter thee

Werkwijze

1. Doe de tutti frutti in een schaal, giet er lauwe thee over en het citroensap en laat dit twee uur wellen.
2. Doe het meel in een kom, voeg de in kleine stukjes gesneden boter toe, de suiker, het zout en de kaneel. Meng dit goed met de vingers tot een kruimelige massa.
3. Verwarm de oven voor op stand 6. Giet het vocht van het fruit af, leg deze in een ovenschaal. Leg er het kruimelige deeg op en bestuif dit met een snufje kaneel.
4. Zet de ovenschaal 25 minuten in de oven zodat er een mooi bruin korstje op komt. Serveer lauw.