Crumblerepen met frambozen en blauwe bessen

Ingredienten voor Personen

400 g	Bloem
100 g	bruine suiker
100 g	Suiker
1 theelepel	bakpoeder
1 snuifje	Zout
2	Eieren
1 zakjes	Vanillesuiker
1 theelepel	Maïzena
250 g	Frambozen
250 g	Blauwe bessen

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 190°C en vet een ovenschaal in.
2. Mix de bloem met de bruine suiker, de helft van de kristalsuiker, het bakpoeder en het zout in een kom.
3. Breek het ei in een andere kom samen met de vanillesuiker en mix glad.
4. Snijd de boter in blokjes van ongeveer 2 centimeter. Roer het samen met het eimengsel onder het beslag met een vork zodat je grote kruimels overhoudt.
5. Verdeel de helft van het mengsel over de bakplaat en duw goed aan.
6. Meng de andere helft van de suiker met de maïzena, frambozen en blauwe bessen. Verdeel het fruit over de bakplaat.
7. Strooi de rest van het beslag over het fruit en schuif de bakplaat 40 minuten in de oven totdat de korst goudbruin kleurt.
8. Laat 30 minuten afkoelen en snijd in vierkante repen.