



Pompoentaart

12 taartpunten



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor een extra krokante laagje:

1 flesje Dr. Oetker Bakspray
30 g suiker
20 g hazelnoten (grof gehakt)

Voor het pompoentaart deeg:

150 g bloem
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
1 eidooier
3 el water
80 g boter

Voor de pompoentaart vulling:

750 g pompoen
50 g bruine suiker
50 g hazelnoten (grof gehakt)

Extra nodig:

springvorm 26 cm
zeef
deegroller

1 Zo maak je de pompoentaart:

Zeef de bloem. Doe het in een mengkom en voeg de vanillesuiker, het eigeel, het water en de boter bij de bloem. Kneed het geheel met de mixer (deeghaken) even op de laagste en daarna op de hoogste stand tot een kruimelig deeg. Leg het kruimelige deeg op een licht met bloem bestrooid werkblad en kneed het verder tot een glad deeg. Laat het deeg minstens 1 uur afgedekt op een koele plaats rusten.

2 Verwarm de oven voor. Gebruik de Bakspray om de springvorm in te vetten. Meng de suiker met de hazelnoten en verdeel het over de springvorm. Rasp het vruchtvlees van de pompoen grof, meng het met de suiker en de hazelnoten en verdeel het over de springvorm.

3 Rol het deeg uit het werkblad tot een doorsnede van 26 cm (grootte van de springvorm) en leg het over de pompoenvulling.

4 Zet de springvorm op het rooster in de oven en laat de pompoentaart ongeveer 45 minuten bakken. Laat de pompoentaart in de springvorm afkoelen en stort de pompoentaart daarna uit op een schotel.

Elektrische oven: 200 °C

Heteluchtoven 180 °C

Baktijd: 45 minuten



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)