

# Appeltaart met pompoen – gemaakt door Jeandrine Kastelein

Taart voor een vorm met een doorsnee van 26 cm / 12 stukken

- 100 gram amandelen
- 125 gram + 125 gram patentbloem
- 50 gram + 100 gram suiker
- 1 tl kaneel
- 75 gram + 125 gram boter
- 2 el honing
- sap van 1/2 citroen
- 1/2 pompoen – oranje Amoro
- 3 appels
- 10 gram vanillesuiker
- snuf zout
- 2 eieren
- 25 gram + 50 gram maizena
- 10 gram bakpoeder



## Zo maak je appeltaart met pompoen:

Hak de amandelen grof, dit kun je doen door ze in een schone theedoek te vouwen en hierop te slaan met een deegroller of vleeshamer. Meng de noten vervolgens in een kom met 125 gram bloem, de kaneel en 50 gram suiker. Smelt in een pannetje 75 gram boter en de honing. Roer de gesmolten boter met een houten lepel door de amandelen tot het goed gemengd is en je een kruimelig deeg hebt. Zet apart voor later.

Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Halveer vervolgens de kwarten nog een keer. Doe de appels in een kom strooi hierover de vanillesuiker en giet hierover het citroensap. Schep om en zet apart voor later.

Schil de pompoen en verwijder het zachte vruchtvlies en de pitten. Rasp vervolgens met een grove rasp tot je 185 gram geraspte pompoen hebt.

Mix vervolgens de boter met 100 gram suiker en een snuf zout met behulp van een mixer of keukenmachine goed romig. Voeg nu wisselend de eieren en 25 gram maizena toe. Meng in een kom 125 gram bloem, 50 gram maizena en het bakpoeder. Voeg deze toe aan het botermengsel. Laat alles even goed mengen en schep er vervolgens de pompoen door.

Verwarm de oven voor op 175 graden, vet de vorm goed in en bestuif deze met wat bloem. Schep hierin het deeg en verdeel over de bodem van de vorm. Leg op het deeg de parten appel en verdeel over de appels het kruimeldeeg. Plaats de vorm in de oven en bak in circa 45 minuten gaar.

Laat goed afkoelen en strooi voor het serveren wat poedersuiker over de appeltaart met pompoen en serveer er wat lobbige geklopte slagroom bij.

Tafel lekker !! Bron: lekkertafelen.nl

Boerderij Hof van Heden verkoopt van augustus tot en met februari meerdere soorten eetbare pompoenen. Kijk op hun website naar de beschikbare soorten. [www.boerderijhofvanheden.nl](http://www.boerderijhofvanheden.nl)

