



Recept

Ingezonden door: Amaris

Pumpkin-pie

Ingrediënten:

125 gr walnoten
200 gr pompoen
60 gr boter
225 gr bruine basterdsuiker
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
150 gr zelfrijzendbakmeel
1/2 theel kaneel
1/2 theel. nootmuskaat
1/4 theel. gemberpoeder
poedersuiker
slagroom



Bereidingswijze:

Oven voor verwarmen op 180°C. Ronde bakvorm in vetten. Hak de walnoten fijn. Schil de pompoen en rasp deze. Smelt de boter. Roer de suiker erdoor en blijf roeren totdat de suiker is gesmolten. Haal de pan van het vuur en roer de pompoen en de vanillesuiker erdoor. Klop één voor één de eieren erdoor. Zeef er boven t bakmeel en de kruiden en meng dit Roer ook de walnoten erdoor en doe het geheel 25 minuten in de oven.

Serveertips:

Bestrooi de taart met poedersuiker en geef er slagroom bij.