

Glutenvrije pompoentaart

Ingrediënten

30 g Dadel (zonder pit)
70 g Pompoenzaadje
250 g Amandelen
0.5 Zakje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder
70 g Boter (ongezouten roomboter)
5 Stuk(s) Ei
1 Stuk(s) Pompoen (bv. Hokkaido)
90 ml Agavesiroop
15 g Gember
1 el (eetlepels) Maisbloem
1 Stuk(s) Sinaasappelrasp
400 g Griekse yoghurt

Keukenspullen

Blender
Pan
Springvorm Ø24 cm
Zeefje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 125°C) en vet de springvorm in.

Maak de bodem door de **pompoenzaadjes (70 g)** en **dadels (30 g)** in de blender te malen.

Kneed dit samen met de **boter (70 g)**, **amandelen (250 g)**, **ei (1 stuks)** en **bakpoeder (0,5 zakje)** in een beslagkom.

2. Pompoentaart maken

Verdeel de bodem gelijkmatig over de ingevette springvorm. Dek af en zet het voor ongeveer 20 minuten in de koelkast.

Was in de tussentijd de **pompoen (1 stuks)**, snijd in kleine stukjes en kook de pompoen gedurende 10 minuten. Daarna kun je het water afgieten.

Pel en rasp de **gember (15 g)**. Pureer de gekookte pompoen, geraspte **sinaasappelschil (1 stuks)**, gember, **yoghurt (400 g)**, **eieren (4 stuks)**, **agavesiroop (90 ml)** en **maisbloem (1 el)** in de blender.

Verdeel het pompoenmengsel over de bodem en bak de taart in het midden van de oven in 50 minuten gaar. Serveer lauwwarm.

Te bruin?

Word de bovenkant te bruin? Leg er dan een bakpapiertje op of aluminiumfolie.