

## Ingrediënten

300 g Courgette  
50 g Pecannoten  
2 Stuk(s) Sinaasappel  
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder  
200 g Koopmans Patentbloem Kristal  
3 tl (theelepels) Kaneel  
135 g Suiker (fijne)  
snufje(s) Zout  
75 g Rozijnen (geweld)  
75 ml Zonnebloemolie  
35 g Poedersuiker  
100 g Roomkaas  
1 tl (theelepels) Sinaasappelsap  
2 Ei

## Keukenspullen

Mixer met gardes  
Rasp  
Springvorm (Ø20 cm)  
Mengkom

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (170 °C elektrisch/ 170°C hetelucht).

Was de **courgette (300 g)**, snijd de zaadlijsten eruit en rasp de courgette. Hak de **pecannoten (50 g)** grof. Schrob en rasp de sinaasappels tot **sinaasappelrasp (2 el)**. Pers alvast wat sinaasappelsap (1 tl) voor de laatste stap van het recept.

---

---

## 2. Courgette taart beslag maken

Doe de **Koopmans Patentbloem Kristal (200 g)**, **suiker (135 g)**, **Dr. Oetker Backin (2 tl)**, wat **zout (snufje)** en **kaneel (3 tl)** in een kom en mix het goed door elkaar. Mix de geraspte courgette en de gehakte pecannoten, sinaasappelrasp en de **gewelde rozijnen (75 g)** door het bloemmengsel (dit voorkomt dat de zware ingrediënten naar de bodem van de taart zakken).

Voeg de **eieren (2 stuks)** en de **zonnebloemolie (75 ml)** toe. Roer alles goed door elkaar tot een glad mengsel. Stort het courgette taartbeslag in de taartvorm. Bak de taart in 55 minuten gaar. Laat de courgette taart helemaal afkoelen.

---

## 3. Roomtopping maken

Meng de **roomkaas (100 g)**, **poedersuiker (35 g)** en het **sinaasappelsap (1 tl)** en bestrijk de taart met de roomtopping.