

## 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.