Nieuwe oogsttaart met appel en peer

Ingrediënten

360 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
2 tl (theelepels) Kaneel
4 Stuk(s) Peer
2 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
4 Stuk(s) Ei
600 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
0.5 tl (theelepels) Zout
400 ml Appelsap

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan (dikke bodem)
Kwastje
Rasp
2 Stuk(s) Kom
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Satéprikker

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 180°C).

Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm en klem de ring erop. Vet de randen in met wat boter of bakspray.

2. Appel- en peervulling

Smelt wat **roomboter (40 g)** in een pannetje op laag vuur. Meng de **lichtbruine basterdsuiker (200 g)** en wat **kaneel (1 tl)** erdoor en laat vervolgens staan totdat de suiker goed versmolten is (niet roeren). Verdeel dit suikermengsel met een kwastje over de bodem van de springvorm.

Schil de **peren (3-5 stuks**, afhankelijk van de grootte) en snijd in lengterichting in partjes. Schil de **appels (2 stuks)** en rasp grof.

Smelt de rest van de **roomboter (320 g)** in een steelpannetje.

3. Maak een glutenvrije taartdeeg

Klop eerst de **eieren (4 stuks)** los in een schaal of kom. Doe het **Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel (600 g)**, wat **kaneel (1 tl)** en het **zout (1/2 tl)** en meng in een grote kom. Meng de gesmolten boter en de losgeklopte eieren erdoor.

Voeg vervolgens het **appelsap (400 ml)** toe en meng dit tot een massa. Spatel de appelrasp door het beslag.

Leg de partjes peer in de springvorm op het gesmolten boter-suikermengsel. Verdeel daarna het glutenvrij appelbeslag erover.

4. Bakken en serveren

Bak de taart in ongeveer 60 minuten gaar en goudbruin. Controleer met een satéprikker of de taart gaar is.

Laat de taart in de springvorm goed afkoelen. Verwijder de springvorm, plaats een bord of taartschaal op de bovenzijde en draai de glutenvrije nieuwe oogst appel- en perentaart om.

> Serveertip
> Deze taart is extra lekker als je hem serveert met een bolletje ijs of (warme) vanillesaus erover.