



Pompoencrumbletaart



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kruimeldeeg (kant-en-klaar)
400 gram pompoenen (gekookt en gepureerd)
4 eetlepels suiker
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel nootmuskaat (geraspt)
2 eieren
1 blik melk (geëvaporeerd)
1 snuifje zout
1/2 theelepel gemberpoeder

Voor de crumble:

100 gram boter (ijskoud, in stukjes)
100 gram bloem
100 gram suiker

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een taartvorm met het kruimeldeeg.
- 2.** Meng in een grote kom de pompoenpuree met de suiker, het kaneelpoeder, de nootmuskaat, de eieren, de geëvaporeerde melk, het zout en het gemberpoeder tot een homogeen mengsel. Giet dit mengsel in de taartvorm. Zet 50 minuten in een op 170 °C voorverwarmde oven. Dek de buitenste rand van het kruimeldeeg af met aluminiumfolie, zodat de rand niet verbrandt.
- 3.** Meng intussen de boter met de bloem en de suiker tot een kruimelig mengsel. Strooi dit over de taart en laat nog 10 minuten meebakken. De taart staat in totaal dus 60 minuten in de oven.
- 4.** Laat de taart in de vorm afkoelen op een rooster en zet daarna nog 4 uur in de koelkast.