

Pompoen/kweeper taart

Benodigheden

- 300 gr bloem (gebruik zelfrijzend bakmeel voor een luchtige taart)
- 2 theelepels plantaardige olie
- 2 theelepels gemalen gember
- 2 theelepels kaneel
- 2 theelepels zout
- 300 gr pompoenenpuree
- 2 kweeperen
- 300 gr basterdsuiker (liefst bruin, maar mag ook wit)
- 4 eetlepels walnoten olie
- 1 vanille stokje (bourbon)
- 4 eieren (losgeroerd)
- 1 sinaasappel of citroen
- Grote hand hazelnoten
- Grote hand moerbeien
- Optioneel: Klein handje rozijnen

Bereiding

1. Schil twee kweeperen en snijd dit in kleine blokjes van maximaal een 0,5 x 0,5 cm.
2. Snijd 500 gram pompoenvlees heel fijn en verwarm dit gaar in een koekenpannetje tot het pulp wordt (continu roeren en beperkt water toevoegen). Zodra de pulp gaar is, alles een klein beetje in laten koken zonder dat het aanbrandt.
3. Zeef de bloem met de gember, kaneel, het zout en zout boven een middelgrote kom.
4. Roer in een andere middelgrote kom de pompoenpuree, suiker, 4 eetl. olie, eieren en het vanille-extract tot een glad mengsel. Schep er het bloemmengsel door. Schep er vervolgens de hazelnoten en moerbeien door.
5. Rasp een halve sinaasappel of een citroen en meng dit door het beslag.
6. Doe bakpapier in een Dutch Oven en schep dit beslag in de pan.
7. Leg 3 grote kolen of 4 kleine kooltjes onder en 8 kolen boven op de pan. Verdeel de kolen mooi over de deksel zodat de warmte goed verdeeld wordt over de pan. Eventueel kun je na een half uur nog wat bijsturen door enkele kooltjes extra boven op de deksel te leggen.
8. Bak het pompoenbrood circa 45 minuten, tot een ingestoken satéprikker er schoon uitkomt.
9. Til de brood met papier en al uit de pan en laat het rustig afkoelen op een plank.
10. Eet smakelijk!