

Johns favoriet

Peren kruimeltaart

Benodigdheden

Voor het kruimeldeeg:

130 gr bloem

75 gr basterdsuiker

100 gr boter

1 tl koek- en speculaaskruiden

Voor de vulling:

5-6 kleine peren

1 tl suiker

1 tl kaneel

handje rozijnen

50 gr fudge (karamel)

Mijn favoriete nagerecht moet niet alleen lekker smaken, maar ook heerlijk ruiken. Dat maakt de beleving compleet. Zeker in huiselijke sfeer en zeker met Kerst!

Peren kruimeltaart is een heerlijke en klassieke keuze voor het kerstmenu. Met zijn warme smaken en knapperige kruimellaag brengt deze taart een perfecte combinatie van zoetheid en textuur, ideaal voor de feestdagen. Serveer de peren kruimeltaart warm uit de oven, eventueel met een bolletje vanille-ijs of een lepel room, voor een extra feestelijke touch. Deze taart is niet alleen lekker, maar brengt ook een gezellige en huiselijke sfeer in de kerstvieringen, perfect om te delen met vrienden en familie. Geniet van deze lekkernij als een afsluiter van een feestelijk diner of als een smakelijke traktatie bij de koffie!

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Meng alle ingrediënten voor het kruimeldeeg door elkaar.

Is het nog te vochtig voeg dan wat extra bloem toe. Het hoeft geen stevig deeg te zijn, maar juist kruimelig.

Schil de peren en verwijder het klokhuis. Snijd de peren en fudge in stukjes. Verdeel de stukjes peer, rozijnen en fudge over de bodem van een ovenschaal.

Verdeel het kruimeldeeg eroverheen. Eventueel ook lekker met wat amandelschaafsel.

Zet de peren kruimeltaart ongeveer 30 minuten in de oven.

MEDIAValue
* mediabureau met meerwaarde

Benodigdheden

150 gram havermeel

100 gram amandelmee

Snuffe zout

3 eieren

2 eetlepels speculaaskruiden

2 theelepels kaneel

65 gram suikervrije appelstroop (AH)

200 gram suikervrije appelmoes (AH losse cupjes, zijn er 2)

35 gram gesmolten kokosolie (of boter)

2 theelepels vanille-extract

1 theelepel bakpoeder

1 theelepel baking soda + halve citroen uitgeknepen

5 dadels (medjoul), ontpit en in stukjes

Amandelschaafsel & pecannoten (ongezout, naturel)

voor de topping

Esthers favoriet

Lekkerste gezonde ontbijtkoek (gluten- en lactosevrij)

Als je gluten- en lactose-intolerant bent, is het zoeken naar lekkere recepten echt een uitdaging. Maar na veel jaren bakervaring lukt het inmiddels heel goed en bak ik altijd mijn eigen broden en andere gezonde (ontbijt) taartjes, koeken, bananenbroden etc. Het is een sport om elke keer weer iets nieuws te maken. Dit soort toprecepten maken me blij! Iedereen zal smullen van dit recept en zeker weten dat jullie het dan heel vaak gaan maken. Laat je niet afschrikken doordat het glutenvrij is. Het is voor iedereen een zeer toegankelijk recept en hier op kantoor slaan ze deze ontbijtkoek ook nooit af. Geniet ervan!

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 165 graden (onder- en bovenwarmte).

Cakevorm bekleeden met bakpapier (tip, maak een prop ervan, nat maken, uitwringen en dan erin doen. Dan hoef je niets in te vetten met boter of olie).

Alle ingrediënten door elkaar doen in een mengkom tot aan het bakpoeder.

De baking soda met het citroensap in een kommetje doen (dat gaat bruisen en zorgt dat je koek luchtig wordt en blijft). Dat dan erbij doen samen met de stukjes dadel.

Verdeel het beslag over de bodem van de cakevorm.

Versier helemaal met pecannoten en amandelschaafsel.

Bak de ontbijtkoek 45-50 minuten in de oven en laat hem daarna afkoelen buiten de oven.

De ontbijtkoek blijft wel een week goed, of vries het in.

MEDIAValue
* mediabureau met meerwaarde