Pecannotentaart

Ingrediënten:

- 1 pak HERTA® Kruimeldeeg
- 3 eieren
- 400 g pecannoten
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1 theelepel vanillepoeder
- 1 snufje fijn zout
- 80 g bruine suiker
- 50 g gesmolten boter
- 180 g ahornsiroop
- 25 g bloem

Bereiding:

- Verwarm de heteluchtoven voor op 200°C.
- Rol het taartdeeg uit in de taartvorm en laat het bakpapier eronder zitten. Prik gaatjes in de bodem, dek af met een tweede vel bakpapier en verzwaar met bakbonen, droge peulvruchten of grof zout. Bak gedurende 15 minuten onderaan in de oven.
- Meng in een kom de eieren, bruine suiker, ahornsiroop, bloem, zout, gesmolten boter, vanille, kaneel en de helft van de grof gehakte pecannoten. Giet dit mengsel op de voorgebakken taartbodem.
- Verdeel de resterende pecannoten over de bovenkant en bak vervolgens nog ongeveer 25 minuten.

Bereiding: **45-60 min**

Type gerecht: **Nagerecht**

Personen: **12**