



PEREN GEITENKAAS TAARTJE

INGREDIËNTEN

Springvorm
van 12 cm
Oven

- 1 ei
- 50 gr kwark
- 40gr boekweit/speltmeel
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl koek/speculaas kruiden
- $\frac{1}{2}$ tl gedroogde tijm/
rozemarijn
- 45 gr walnoten
- 20 gr geitenkaas
- 1 grote dadel
- $\frac{1}{2}$ kleine peer
- 1 el Greensweet syrup gold

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet het kleine springvormpje in.

Snijd de peer in kleine stukjes, snijd de dadel in stukjes en verbrokkel de walnoten en geitenkaas.

Roer het ei los en roer hier de kwark, het meel, de kruiden, een $\frac{1}{2}$ el syrup gold en het bakpoeder doorheen.

Schep hier de peer, walnoten, dadel en geitenkaas doorheen maar bewaar een paar stukjes als topping.

Schep het beslag in de springvorm, versier met de toppings en de overige $\frac{1}{2}$ el syrup gold en bak je taartje in 30 a 35 minuten gaar in de oven.

Laat een paar minuten afkoelen voordat je je taartje uit de springvorm haalt en