

Ontbijttaart met peer



Ingrediënten voor 4-5 porties:

- 1 banaan
- 130g havermout
- 20g gesmolten margarine
- +/- 1 koffielepel koek – en – speculooskruiden
Of kaneel
- 2 halfrijpe peren
- koffielepel neutrale olie of margarine
- +/- 200g Griekse 0 -2 % yoghurt

Optioneel:

- zoetstof naar keuze



Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 185°C.
- Prak de banaan.
- Vermeng in een kom de havermout met de gesmolten margarine, de kruiden en de banaan.
- Bekleed een taartbodem met bakpapier. Verdeel hierin je mengsel. Druk goed aan met je vingers of een lepel.
Je kan ook kleine (siliconen) muffinvormpjes gebruiken en individuele taartjes maken.
- Bak de bodem gedurende 15 minuten in de oven, laat vervolgens afkoelen.
- Schil de peren, snijd in blokjes en bak ze vervolgens aan in een antikleefpan. Kruid af met kaneel of koek-en-speculooskruiden.
- Giet de yoghurt op de bodem (eventueel kan deze ook wat bijgezoet worden) en verdeel hierover de gebakken peer.

Tip

- Naast peer, kan je uiteraard ook ander fruit gebruiken als topping (tip: aardbeien in de zomer). Of werk af met extra noten / kokoschilfers.

Bron

- geïnspireerd op een recept van: www.nandaskeuken.nl