



## Pecan pie

*Klassieke Amerikaanse notentaart met een knapperige bodem en een kleverige, zoete pecanvulling. Onmisbaar met de feestdagen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>55'</b>	<b>8</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

- 1 rol kruimeldeeg (of zelfgemaakt)
- 200 gr pecannoten
- 3 eieren
- 150 gr bruine suiker
- 150 ml glucosestroop of ahornsiroop
- 40 gr gesmolten boter
- 1 kl vanille-extract
- 1 snuif zout

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Bekleed een taartvorm met het kruimeldeeg, prik de bodem in met een vork en zet even koud.
3. Klop de eieren los met de bruine suiker, de siroop, de gesmolten boter, de vanille en het zout tot een glad mengsel.
4. Verdeel de pecannoten over de deegbodem.
5. Giet het eimengsel voorzichtig over de noten. De noten drijven vanzelf naar boven.
6. Bak 50 à 55 minuten tot de vulling gestold is maar nog licht veert in het midden.
7. Laat volledig afkoelen zodat de vulling opstijft, en serveer eventueel met een lepel slagroom.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)