

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

12 personen

Bereidingstijd

50 minuten

Benodigdheden

Oven

Kookplaat

Ingrediënten Mueslitaart

- 100 g golden syrup (of agavesiroop)
- 125 g (vegan) boter ²
- 100 g havermout
- 100 g rozijnen
- 80 g gedroogde cranberries
- 50 g geraspte kokos
- 100 g gemengd gedroogd fruit naar keuze bijvoorbeeld appels, banaan, abrikoos, peer.
- 80 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g bruine basterdsuiker
- Snufje zout

Ingrediënten Glaze

- 1 ½ citroen
- 150 g suiker

Bereidingswijze

Mueslitaart

1. Verwarm de oven voor op 180°C ¹
2. Smelt de boter op laag vuur en meng met de golden syrup.
3. Hak het gedroogde fruit in stukjes.
4. Meng havermout, fruit, kokos, suiker, zelfrijzend bakmeel, basterdsuiker en zout goed in een kom.
5. Meng het botermengsel er grondig doorheen.
6. Bekleed een lage bakvorm of bakplaat met bakpapier en vul de vorm met het mengsel. Druk goed aan.
7. Bak de taart in ongeveer 25 minuten goudbruin en gaar.

Glaze

1. Rasp de schil van de citroen en zet apart.
2. Breng de suiker met het sap van de citroen aan de kook. Laat koken tot de bellen groter worden en er een siroop ontstaat. Test of de consistentie goed is door een beetje warme glaze op een koud bordje te doen. Pas op! Dit warme mengsel is zeer heet. Proef pas als de glaze is afgekoeld, je verbrandt makkelijk je mond.
3. Voeg vlak voor het einde de citroenrasp toe en laat afkoelen tot lauwwarm.

Opmaken en serveren

1. Snijd de taart in punten of in 12 repen en begiet deze met de glaze.
2. **Optie:** Serveer met ongezoete slagroom, clotted cream of crème fraîche.

TIPS

¹ Heb je een combi-stoomoven of een oven met stoomtoevoeging zet de stoomtoevoeging op gering.

² Voor de veganistische versie vervang gewone boter voor vegan boter