



Pumpkin Spice Slof met Appel

Deze overheerlijke Pumpkin Spice Slof met Appel van Antilliaans Eten is hét ultieme herfst recept als je het ons vraagt. Als je denkt aan herfst baksels dan denk je al snel aan een Pumpkin Spice Pie, deze Pumpkin Spice Slof met Appel is hier een fantastische variatie op. Deze herfst slof bestaat onder andere uit de heerlijke FunCakes Bakmix voor Sloffenbodem, een vulling van pompoenpuree en een pompoen-appel mengsel en leuke chocolade en marshmallow decoraties. Dit heerlijke recept is speciaal voor DeLeukstetaartenshop ontwikkeld door Jurino Ignacio van Soul Food.

Boodschappenlijstje



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



FunCakes Mini Marshmallows 50 g

F51100
€ 2,80



FunCakes Vanillinesuiker 250 g

F54660
€ 5,25



Patisse Verstelbare Sloffen Rand

P2168
€ 10,15



FunCakes Mix voor Sloffenbodem 500 g

F10170
€ 4,50



Dr. Oetker Cooling Grid Round Ø32 cm

DRO1655
€ 18,00



Silikomart Crème Brulee Brander

ACC030
€ 37,55

Ingrediënten

- 250g FunCakes Bakmix voor Sloffenbodem
- 8g FunCakes Vanillinesuiker
- 1 el FunCakes Koekkruiden (of Pumpkin Spice kruiden)
- FunCakes Mini Marshmallows 50g
- Opgeklopte slagroom
- PME Belgische Chocolate Krullen Wit 85g (of andere chocolade strooisels)
- Een halve ronde pompoen (circa 400g)
- 1/2 + 1 ei
- 75g roomboter + een klontje roomboter
- 2 el suiker
- 2 appels
- 50g walnoten
- Handje rozijnen
- 2 el honing
- Maizena

Benodigheden

- Patisse Verstelbare Sloffen Rand
- FunCakes SPUITZAKKEN 30cm pk/10
- Patisse Taartrooster

Stap 1: Bereid de sloffenbodem

Start met het bereiden van de sloffenbodem. Hiervoor meng je 250g van de Sloffenbodem bakmix met 75g roomboter en 1/2 ei. Een half ei afmeten kan je het best doen door een ei te klutsen en hier de helft vanaf te nemen. Kneed het geheel tot een mooi deeg en laat het vervolgens een uur afgedekt in de koelkast opstijven.

Stap 2: Aan de slag met de vulling

Ondertussen kan je starten aan de vulling van de Pumpkin Spice Slof met Appel. Zoals je misschien wel kunt raden komt hier natuurlijk pompoen en appel aan te pas. Schil een halve pompoen, snijd deze in kleine blokjes en laat in ruim water koken. Na 5 minuten haal je de helft van de pompoen blokjes uit de pan, deze laat je uitlekken. De ander helft kan je nog 3 to 5 minuten laten koken totdat ze gaar zijn. Als ook de tweede helft klaar is giet je het water af en kan je deze pompoenblokjes pureren. Dit doe je samen met de suiker en koekkruiden (of pumpkin spice). De puree maak je af met een geklutst ei, wat maizena en de vanillesuiker. Zet de pompoenpuree daarna even apart.

Snijd de twee appels in blokjes meng deze met de pompoenblokjes die je al eerder uit het water hebt gehaald, rozijnen, walnoten en honing. Om er voor te zorgen dat de appel- en pompoenblokjes glanzend en zacht worden, verhit je een klontje boter in een pan en bak je het mengsel eventjes tot ze daadwerkelijk zacht en glanzend zijn. Je kan naar wens nog wat koekkruiden (of pumpkin spice) aan het mengsel toevoegen.

Stap 3: Bak de slob af

Inmiddels is het tijd om de slob af te bakken. Verwarm de oven voor op 170 °C en haal het deeg uit de koelkast en rol deze uit tot een lap van ongeveer 5mm dikte. Steek hier de sloffenring uit en laat deze over het deeg staan. Om een opstaande rand te creëren op de sloffenbodem snijd je nog een extra reepje van het overgebleven deeg uit. Deze mag ongeveer een centimeter dik zijn. Bekleed met deze reep de zijkanten van de sloffenring en druk goed aan, zo kan de vulling straks niet ontsnappen.

Giet de pompoenpuree op de sloffenbodem en bak de slob in zo'n 45 minuten gaar en goudkleurig. Check na het bakken even of de pompoenpuree stevig is geworden, zo niet dan kan je de slob gerust nog even 10 minuten langer bakken.

Stap 4: Decoreer de Pumpkin Spice Slob met Appel

Zodra de slob klaar is laat je deze goed afkoelen op het taartrooster. Daarna kan je het pompoen-appel mengsel er bovenop scheppen en aan de slag gaan met het decoreren.

Ter decoratie kan je wat toefjes slagroom op de slob spuiten, lekkere chocolade sprinkles en marshmallows.

Tip: Gebruik een crème brûlée brander voor het toosten van de marshmallows, dit geeft een extra leuk effect ;)

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Antilliaans Eten.

[De Appel slob met pumpkin spice van Bakken.nl](#)