Glutenvrije pepernoten

Ingrediënten

50 g Boter (op kamertemperatuur)
150 g Suiker (kristalsuiker)
1 Ei
15 g Koekkruiden
200 g Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C). Leg bakpapier op de bakplaat.

2. Glutenvrij pepernotendeeg maken

Mix de **boter (50 g)** met de **suiker (150 g)** tot een glad geheel.

Meng de **koek- of speculaaskruiden (15 g)** door het **zelfrijzend amandelmeel (200 g)**.

Voeg het **ei (1 stuks)** toe en mix het tot een samenhangend pepernotendeeg.

Kneed het laatste gedeelte even met de hand na en plaats het deeg minstens 10 minuten in de koelkast.

3. Glutenvrije pepernoten bakken

Rol kleine bolletjes van ongeveer 1 cm doorsnee, leg ze op enige afstand van elkaar op de bakplaat en druk ze licht aan.

Bak de glutenvrije pepernoten in 12 à 15 minuten gaar.

Let op: ze zijn zacht als ze uit de oven komen.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C). Leg bakpapier op de bakplaat.

2. Glutenvrij pepernotendeeg maken

Mix de **boter (50 g)** met de **suiker (150 g)** tot een glad geheel.

Meng de **koek- of speculaaskruiden (15 g)** door het **zelfrijzend amandelmeel (200 g)**.

Voeg het **ei (1 stuks)** toe en mix het tot een samenhangend pepernotendeeg.

Kneed het laatste gedeelte even met de hand na en plaats het deeg minstens 10 minuten in de koelkast.

3. Glutenvrije pepernoten bakken

Rol kleine bolletjes van ongeveer 1 cm doorsnee, leg ze op enige afstand van elkaar op de bakplaat en druk ze licht aan.

Bak de glutenvrije pepernoten in 12 à 15 minuten gaar.

Let op: ze zijn zacht als ze uit de oven komen.