

Glutenvrije gevulde koeken

Bij het opruimen en controleren van mijn voorraad kwam er een pak glutenvrij zelfrijzend bakmeel opduiken die bijna aan de datum was. Deze was nog over de workshop oranjekoek bakken die ik had gegeven aan iemand met coeliakie. Pas kreeg ik ook de vraag of ik bij de [workshop "koeken en koekjes"](#) een glutenvrije variant kon doen. Dit samen maakte dat ik dat mooi eens kon proberen op deze glutenvrije gevulde koeken. Na een paar aanpassingen kreeg ik deze heerlijke gevulde koeken, ook erg lekker voor mensen voor wie het niet noodzakelijk is om glutenvrij te eten. Dit recept is goed voor 6 glutenvrije gevulde koeken.



Ingrediënten:

Deeg:

- 130 gram glutenvrij zelfrijzend bakmeel (Ik gebruikte Vrij van gluten, zelfrijzend bakmeel van Albert Heijn)
- 70 gram ongezoeten roomboter, koud en in blokjes
- 65 gram witte basterdsuiker
- 1 gram zout
- 0,6 gram gemalen kaneel
- 13 gram losgeklopt ei

Vulling:

- 55 gram amandelmeel
- 55 gram kristalsuiker

- 5,5 gram citroenrasp
- 30 gram losgeklopt ei

Afwerking:

- 1/2 losgeklopt ei
- 6 garneeramandelen

Werkwijze:

- Doe het glutenvrije zelfrijzend bakmeel in een kom en wrijf de koude blokjes boter erdoorheen, ga door tot alle grote stukken boter klein zijn. Je krijgt nu een zanderig mengsel, het hoeft nog niet samen te komen.
- Meng nu de basterdsuiker, zout en kaneel door het mengsel.
- Voeg het ei toe en kneed tot een samenhangende bal deeg.
- Verpak het deeg in huishoudfolie en leg in de koelkast om terug te koelen.
- Maak nu de spijs.
- Meng amandelmeel, suiker en citroenrasp in een kom.
- Voeg het ei toe en meng tot een dikke, gelijkmatige brij.
- Verpak ook dit in huishoudfolie en leg in de koelkast.
- Ideaal gezien laat je de smaken een nachtje trekken. Heb je deze tijd niet, laat het deeg dan minimaal een half uur in de koelkast liggen.
- Verwarm de oven voor op 215 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Rol het deeg uit op 3 mm dikte op een met glutenvrije bloem bestoven werkblad.
- Steek met een geschulpte steker (glad mag natuurlijk ook) van 8,5 cm 12 cirkels uit.
- Leg 6 deegplakjes met voldoende afstand tot elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Verdeel de spijs in 6 gelijke bolletjes en leg deze in het midden van de plakjes deeg.
- Bevochtig met een vinger de randen van de plakjes en leg op elk plakje met spijs 1 van de 6 overgebleven plakjes.
- Druk elk plakje aan zodat de spijs zich rustig verdeeld over de koek, tot een halve cm van de rand af.
- Druk met een vork de randjes voorzichtig dicht; steek niet door het deeg heen.
- Bestrijk de koeken met losgeklopt ei en druk de amandel in het midden van de koek.
- Laat het eistrijksel aandrogen en bestrijk nog een keer. Doe dit zorgvuldig, want je ziet na het bakken precies waar je een plekje bent vergeten!
- Bak de koeken in het midden van de oven gedurende 13-14 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.
- Laat afkoelen op de bakplaat.

Bron: eigen recept