



Glutenvrij hoort erbij!

Eierkoeken (5 à 6 stuks)



Ingrediënten

- 100 gram ei (circa 2 stuks)
- 100 gram kristalsuiker
- 100 gram (witte) glutenvrije bloem*
- 5 gram bakpoeder
- Snufje zout (als het niet in het meel zit!)
- 5 gram fiberhusk
- 1 theelepel citroenrasp (vers)

Bereiding

- 2 bakplaten bekleed met bakfolie/bakpapier, tussendoor af laten koelen, folie schoon vegen of nieuw bakpapier erop leggen.
- Ei, bloem en suiker moeten dezelfde verhouding hebben, dus wegen de eieren bijvoorbeeld 106 gram dan neem je ook 106 gram suiker en 106 gram bloem.
- Ei en suiker luchtig en schuimig kloppen met de mixer met gardes, minimaal 10 minuten.
- Bloem, zout, fiberhusk en bakpoeder afwegen in een andere kom en goed mengen.
- Zeef het op het ei-suikermengsel en spatel het, samen met de citroenrasp, goed door elkaar (niet mixen dus).
- Laat het deeg minimaal een half uur rusten maar liever circa 2 uur.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Ongeveer 2 eetlepels deeg op elkaar op de bakplaat scheppen en in 7-10 minuten lichtbruin bakken.
- Ze lopen flink uit, dus bak er maar 2 of 3 tegelijk.
- Iets af laten koelen en dan het bakfolie/papier er voorzichtig aftrekken.
- Je kunt de eierkoeken goed invriezen, laat ze ontdooien in een zakje of piep ze even op in de magnetron.

* Je kunt met verschillende (mengsels van) meelsoorten eierkoeken bakken, o.a. met:

- Dovesfarm witte bloem Schär C
- Witte broodmix van Le Poole of Consenza
- Quinoa broodmix 2/3 rijstmeel en 1/3 ketanmeel (kleefrijstmeel)

