



## Glutenvrij hoort erbij!

### Pepernotentaart

#### Ingrediënten

100 g boekweitmeel  
100 g rijstemeel  
100 gr bruine basterdsuiker  
100 g witte basterdsuiker  
200 g zachte boter  
1 zakje vanillesuiker  
2 theel. speculaaskruiden  
6 g bakpoeder  
4 eieren  
snufje zout

#### Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 graden en vet een springvorm in. Mix de zachte boter met de basterdsuikers en de vanillesuiker tot een romige massa. Voeg er één voor één de eieren aan toe en klop nog 2 minuten. Doe de gezeefde meel in kleine hoeveelheden er bij. Voeg zout en speculaaskruiden toe. Giet de massa in de springvorm. Bak de taart 50 tot 60 minuten op 160 graden.

#### Tip

Roer er op het laatst 200 g reeds gebakken glutenvrije pepernoten door. Bestrijk de bovenkant met glazuur en garneer met glutenvrije pepernoten en geschaafde amandelen.

