

GLUTENVRIJE HAVERMOUTKOEKJES



Ingredienten:

Havermout (glutenvrij)	50 gram	Roomboter	35 gram
Havermeel (glutenvrij) of boekweitmeel	90 gram	Appelmoes	25 gram
Kaneel of koekkruiden	1 theelepel	Ahornsiroop of honing	3 eetlepels
Zout	snufje	Optioneel: 30 g rozijnen, cranberry's, pompoenpitten, stukjes chocolade of grof gehakte noten naar wens.	
Bakpoeder	1 theelepel		
Amandelpasta of pindakaas	2 eetlepels		

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden onder- en bovenwarmte. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Doe alle ingrediënten in een mengkom en kneed dit tot een mooie deegbal. Plakt het deeg nog erg? Plaats het deeg dan zo'n 30 minuten in de koelkast. Is het deeg te droog? Voeg een beetje extra boter toe.
3. Maak er 6 a 8 koeken van en duw ze iets plat met jouw handpalm. Versier de koeken eventueel met wat extra toppings. Wil je een glanzende koek? Smeer de koeken dan in met een beetje eigeel of abrikozen jam.
4. Bak de koeken in zo'n 12 a 14 minuten goudbruin.