

Appel Kruimelkoek

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Appel kruimelkoeken, wie kent ze niet! Glutenvrij is het vaak een hoopje kruimels op je bord voordat het je mond bereikt. Maar met dit recept zeker niet! Een heerlijke vaste koek, maar toch zacht en smeug met een laagje gezoete appel ertussen. Blijf nog een paar dagen heerlijk. De appelkoeken hebben een topping van crumble! Gevuld met een laagje appelstukjes.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 16 STUKKEN

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

BAKTIJD: 40 MINUTEN

Benodigdheden:

- 200 gram witte rijstmeel
- 40 gram maïzena/maiszetmeel
- 40 gram fijne maismeel voor polenta
- 50 gram amandelmeel
- 2 eieren maat M
- 1 theelepel psylliumvezels (Allergento)
- 1 theelepel xanthaangom
- 60 gram suiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 105 gram koude roomboter
- optioneel > rasp van een citroen
- Vulling
- 1 eetlepel glutenvrije paneermeel
- 3 Elstar appels
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel kaneel

- optioneel> laagje jam

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 C hete luchtstand.
2. Meng de ingrediënten voor de kruimels samen en wrijf naar voorkeur tussen de handen tot fijne of grove kruimels. Voor grove kruimels knijp je de ingrediënten samen. Stop in een boterhamzakje en zet in de koelkast tot gebruik.
3. Meng de ingrediënten voor de koek samen en kneed tot een deegbal. Bekleed de bakvorm met bakpapier en verspreid het deeg met een kleine roller over de gehele bodem of rol uit tussen 2 vellen bakpapier.
4. Schil de appels en snijd in kleine blokjes, meng met de suiker en kaneel. Strooi het paneermeel over de bodem en daarop de appelvulling. Je kunt hieronder ook een laag jam toevoegen.
5. Strooi hierop de kruimels en bak in een warme oven op 180 C voor circa 40 minuten mooi goudbruin.
6. Laat de koek afkoelen en bestrooi met poedersuiker. Haal de koek uit de vorm en snijd in vierkantjes.

Notities: