

# Glutenvrije Chebekia Al Ayn

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijk Marokkaans honingkoekje wat geserveerd wordt in de Ramadan tijdens iftar

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 1 UUR

## Benodigdheden:

- 85 gram maïzena
- 130 gram witte rijstmeel
- 1 ei maat M
- 540 gram lauwwarm water
- 1 volle theelepel bakpoeder (4 gram)
- 1 dessertlepel venkelzaad
- 1 dessertlepel anijszaad
- 1 eetlepel sesamzaad
- 100 gram gebakken amandelen zonder schil
- mespuntje zout
- 1 eetlepel witte azijn
- 1 theelepel gedroogde gist
- 25 gram gesmolten roomboter
- 25 gram zonnebloemolie
- Eventueel: een eetlepel mazhar (oranje bloesemwater)

## Bereidingswijze:

1. Bak de amandelen in een laagje olie tot goudbruin en laat afkoelen. Maal deze samen met de zaden tot fijn poeder in een koffiemolen.
2. Meng de meelsoorten samen met de gist, gemalen zaden/noten, bakpoeder en het zout. Voeg dan het ei, water, azijn, gesmolten boter en olie toe. Meng met een garde tot een vloeibaar beslag. Laat 30 minuten afgedekt rusten.
3. Warm een koekenpan op middelmatig vuur. Bak steeds het beslag alsof je [pannenkoeken](#) pakt. Wanneer de randen loslaten draai je de pannenkoek om. Beide kanten mogen niet bruin worden. het is alleen een garingsproces. Leg de [pannenkoeken](#) op een theedoek en dek af met een theedoek. Werk al het beslag op deze manier af. Laat een beetje beslag over om straks de randen af te plakken.
4. Neem een pannenkoek en smeer de randen in de rondte in. leg daarop een andere pannenkoek en druk de randen goed aan. Rol de pannenkoek niet al te strak op. Beetje tussen losjes en strak in. Druk dan goed aan en maak de randen die openstaan nog even dicht met het beslag wat over is.
5. Warm de olie op een ruime [pan](#) en zo ook de honing in een apart pannetje. De honing warm je enkel licht op zacht vuur tot het vloeibaar is, zet daarna uit. **Laat het niet koken!!**
6. Knip de gerolde pannenkoek op in schuine stukjes van ongeveer 3,5 a 4 cm en Leg met de opening naar boven in de olie! Bak in hete olie goudbruin aan beide kanten.

Werk op deze manier alle [pannenkoeken](#) weg.

7. Leg de [chebekia](#) meteen na het bakken in de vloeibare honing en roer steeds goed om zodat de honing goed intrekt. Wanneer de volgende lading gefrituurd is, dan haal je de koekjes uit de honing en laat je ze afdruipen in een vergiet. Bestrooi eventueel met sesamzaad. Herhaal op deze manier het proces tot alles op is.

*Notities:*