

Glutenvrije Fekas

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Fekas is een traditioneel knapperig Marokkaans koekje wat elke Marokkaan wel eens gemaakt heeft. Het staat vaak standaard op tafel bij Eid ul fitr, ons feest ter afsluiting van de maand Ramadan. Het is een kruidig, smaakvol koekje met een vleugje oranjebloesemwater, anijs en rijk is aan nootjes. Eigenlijk kun je in dit koekje alles verwerken wat je zelf lekker vindt. Denk maar eens aan gekonfijt fruit, stukjes chocola, verschillende soorten nootjes of zaadjes zoals sesam. Je kunt het zo gek niet bedenken of het kan bij dit koekje! Maak jij ze ook gauw? Ben super benieuwd wat je ervan vindt!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 35 MINUTEN

Benodigdheden:

- 2 eieren M
- 1 eiwit (eigeel bewaren)
- Handje nacht geweekte hele amandelen met schil
- 1 eetlepel anijs (fijngewreven tussen de handen)
- 75 gram zonnebloem olie
- 100 gram suiker
- 2 theelepels bakpoeder
- 50 gram water
- 1 eetlepel oranjebloesemwater (optioneel)
- 200 gram amandelmeel
- 50 gram maiszetmeel (Allergento)
- 175 gram witte rijstmeel
- 100 gram Schär Kuchen und kekse

Bereidingswijze:

1. Week de amandelen met schil een nacht in een kommetje water. Laat dit daarna uitlekken en laat ze heel of maal ze fijn in een keukenmachine.
2. Verwarm de oven voor op 175 C
3. Neem een kom een doe daar alle ingrediënten in behalve de meelsoorten. Wrijf de anijs tussen je handen fijn en voeg toe, zo ook de amandelen. Klop tot een luchtig geheel
4. Voeg dan de meelsoorten erbij en meng met een pollepel tot een deegbal. Kneed iets door, het kan ietsje plakken. Gebruik eventueel een deegschrapper
5. Verdeel het deeg in 3 bollen en rol uit tot 3 staven die ongeveer 5 a 6 dik zijn (zie op facebook/Instagram voor bereidingsfoto's
6. Neem de eierdooier en meng deze met de oploskoffiekorrels en smeer hiermee de staven in. Trek met een vorm strepen over de bovenkant
7. Bak de staven in het midden van de oven voor ongeveer 20 minuten. Haal dan uit de oven, maak een schone theedoek nat en leg deze over de bakplaat heen. Laat goed afkoelen voor een aantal uur. Zet ondertussen de oven weer uit
8. Neem een scherp mes en snijd dunne plakjes van de koekstaven en leg ze plat neer op een bakplaat. Bak ze nogmaals in een warme oven tot ze goudbruin zijn op 175 C

Notities: