

Glutenvrije Sekerpare

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Sekerpare is een traditioneel turkse lekkernij waar Ayman echt gek op is! Het wordt vaak gegeten bij de thee of geserveerd na het eten als dessert. Het is een soort koekje, wat door de suikerwater zacht wordt, waardoor het lijkt op een cakeje. De Turkse dessertkeuken staat bekend om zijn zoetheid, dus ook dit gebakje is heel zoet maar wel echt lekker. Vooral met het vleugje sinaasappel wat ik zelf eraan heb toegevoegd. Je kunt ze vullen met nootjes of gewoon zo laten

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 23 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 25 MINUTEN

Benodigdheden:

- 125 gram zachte roomboter
- 1 ei
- 1 eiwit (eigeeel bewaren)
- 55 gram poedersuiker
- 50 gram gele maismeel (beetje grof)
- 1 zakje vanillesuiker
- 75 gram zonnebloemolie
- 5 gram bakpoeder (ongeveer 1 dessertlepel)
- rasp van een sinaasappel (ongeveer 1 eetlepel)
- 280 gram Schär Kuchen und Kekse
- 55 gram witte rijstmeel
- Voor de suiker siroop
- 685 gram suiker
- 700 gram water
- partje citroen

- sap van 1/2 sinaasappel

Bereidingswijze:

1. Maak de suikersiroop klaar door alle ingrediënten bij elkaar te roeren en op middelmatig vuur te laten koken voor ongeveer 15 minuten en laat afkoelen tot gebruik
2. Doe in een kom de boter, ei, eiwit, suiker, olie, rasp sinaasappel en bakpoeder en klop goed door met een garde
3. Voeg de meelsoorten erbij en meng met een pollepel of spatel tot een deegbal, meng verder met de hand
4. Maak bolletjes of ovaaltjes en verspreid deze over een bakplaat. Laat wat ruimte er tussen want ze groeien in de oven. Je kunt de deegjes ook vullen met wat gehakte nootjes
5. Verspreid hiervoor het deegballetje tot een klein lapje en doe een theelepel vulling in het midden en vouw de zijkanten naar het midden toe en knijp goed dicht. Vorm weer een rondje of ovaaltje
6. Meng wat korreltjes oploskoffie met de eierdooier die je bewaard hebt voor extra kleur
7. Smeer de koekjesdeeg in en trek met een vork strepen, en druk er een noot naar keuze in. Bak in een voorverwarmde oven op 190 C de koeken goudbruin
8. Wanneer de koeken gaar zijn, giet je de siroop met behulp van een soeplepel over de koeken. Er ontstaat wel een badje aan suikersiroop, maar dat is niet erg. De koeken nemen dit allemaal op. Laat de sekerpare staan voor minimaal 1 a 2 uur om goed in te laten trekken.

Notities: