

Glutenvrije Tulumba tatlisi

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Een heerlijk honingkoekje uit de Turkse keuken, met een Marokkaans tintje, namelijk de honing ipv suikersiroop. Dit geeft een heerlijke bite aan de tulumba tatlise!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 52 STUKS

MAAK TIJD: 1 UUR

Benodigdheden:

- 340 gram Schär Bröt
- 125 gram roomboter
- 1 ei maat M
- Snufje zout
- 500 ml water

Bereidingswijze:

1. Giet het water in de [pan](#). Doe daar de roomboter en zout bij en breng op middelmatig vuur aan de kook. Wanneer het kook, haal je de [pan](#) van het vuur en giet je het meel erbij. Roer met een pollepel tot je een deegbal hebt.

2. Verspreid het deeg in een mengkom, zodat het iets afkoelt. Roer dan snel met de hand het ei erdoor en kneed tot het volledig is opgenomen. Het deeg is nog best warm, dus kneed snel.
3. Stop het deeg in een spuitzak met spuitmond en spuit reepjes of stukjes op een dienblad of bakplaat.
4. Warm een diepe laag olie in een [pan](#) op middelmatig vuur
5. Warm in een pannetje de honing op tot het vloeibaar is. Of maak de honingsiroop door honing en het water samen te mengen en op te warmen tot vloeibaar. LET OP! LAAT DE HONING NIET KOKEN! Zet daarna uit.
6. Afhankelijk van de grote van je honingpannetje bak je het aantal af wat in het pannetje past. Ik bakte per 9 stuks en paste precies in mijn honingpannetje. Bak de tulumba diep goudbruin. Ze moeten echt bruin worden
7. Haal de tulumba met een schuimspaan uit de olie en leg ze in de honing. Laat de honing goed intrekken en draai af en toe om in de [pan](#). Ondertussen bak je de volgende lading. Werk op deze manier al het deeg af.
8. Bewaar de tulumba in een afgesloten vershouddoos bij voorkeur in de koelkast. Zo blijven ze krokant. Giet de honing die over is over de stapel tulumba in de vershouddoos. Zo blijven vochtig.
9. Zie onderstaande note voor extra toelichting over de honing en honingsiroop

Notities: