

Oublie ijshoorntjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Glutenvrij en een bolletje roomijs op een oublie ijshoorntje is niet altijd vanzelfsprekend bij een ijssalon te verkrijgen. Maak met dit recept deze hoorntjes lekker zelf en bewaar ze in een glazen houdbare pot en neem bij een dagje uit een zelfgemaakt hoorntje mee naar de ijssalon.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 16 STUKS

MAAK TIJD: 5 MINUTEN

BAKTIJD: 5 MINUTEN PER HOORNTJE

RIJSTIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 60 gram gesmolten boter of margarine
- 90 gram rietsuiker
- 1 ei op kamertemperatuur
- 1 theelepel azijn
- 150 gram Schär Brötmix
- 130 gram water

Bereidingswijze:

1. Smelt de boter en meng samen met de rietsuiker in een mengkom. Laat 5 minuten staan zodat de suiker iets kan smelten.
2. Voeg het ei en de azijn toe en mix tot een luchtig geheel.
3. Voeg de meel toe en mix kort door.
4. Voeg vervolgens beetje bij beetje het water toe en mix goed door.
5. Beslag is nu nog vrij vloeibaar, laat het daarom 15 minuten staan het beslag wordt dan vanzelf dikker.
6. Warm een oublie apparaat op en spuit eenmalig wat bakspray over de boven en onderkant.
7. Voeg 1 kleine ijslepel beslag in het midden toe en sluit het apparaat. Druk 1 keer goed aan en laat in circa 5 minuten mooi goudbruin worden.
8. Rol de oublie meteen op met bijgevoegde oublierolletje. Doe dit meteen met behulp van een keukenpapiertje om je vingers niet te verbranden, want daarna wordt het hard en is het net meer mogelijk omdat het uithard. Leg het op een bord en laat afkoelen voordat je het opbergt.
9. Giet eventueel wat gesmolten chocola in het hoorntje zodat het puntje onderaan dicht. Dit voorkomt lekker van ijs.

Notities: