

# Roze koeken

Door Ouafae - [glutenvrijgenietenmetouafae.nl](https://glutenvrijgenietenmetouafae.nl)

Heerlijke roze koeken, voor de meeste van ons een jeugdsentiment. Missen hoeven we ze niet met dit heerlijke recept. Zelfs niet in de glutenvrije keuken. Bak ze in een mum van tijd en geniet ervan zoals wij dat hebben gedaan!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 10 STUKS

MAAK TIJD: 25 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

## Benodigdheden:

- Voor de fondantcakejes
- 100 gram zachte roomboter
- 100 gram witte basterdsuiker
- 2 eieren maat M
- 100 gram Ouafae's koekjesmeelmix
- 5 gram bakpoeder
- snufje zout
- Voor het glazuur
- 150 gram poedersuiker
- 20 gram water
- Roze kleurstof

## Bereidingswijze:

1. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180 °C hete luchtstand.
2. Weeg het **meel** en de bakpoeder af en meng dit samen. Zet even op zij.
3. Klop de boter, de basterdsuiker en snufje zout luchtig op tot het mooi licht van kleur wordt.
4. Voeg dan de eieren toe en klop nog een paar minuten door.
5. Zeef het meelmengsel wat je apart hebt gehouden over het beslag en mix kort door op de laagste stand tot je het meel niet meer ziet.
6. Vet de cupcake bakvorm in met bakspray en verdeel met een ijsschep of lepel het cakebeslag over 10 vormpjes.
7. Vet de onderkant van een bakplaat in met bakspray en leg deze op de cupcake bakvorm. Op deze manier krijgen de cakejes een platte bovenkant.
8. Leg de bakvorm op een rooster in het midden van de oven en bak in circa 15 minuten goudbruin.
9. Haal de bakvorm uit de oven en verwijder voorzichtig de bakplaat. Haal de cakejes uit de vorm. Leg de cakes omgekeerd op een rooster om af te laten koelen.
10. Meng voor het glazuur de poedersuiker met een druppel roze kleurstof en het water. Smeer dan met een mesje een dun laagje glazuur op elk cakeje en laat dit uitharden. Doop daarna de bovenkant van de cakejes om de beurt nogmaals in het roze glazuur. (Voeg eventueel een paar druppels water toe mocht de glazuur weer hard zijn geworden. Laat het glazuur uitharden. Dit proces zorgt ervoor dat er geen kruimels in het glazuur komen.

*Notities:*