

Speculaas Haverkoeken

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke knapperige koeken, en dat glutenvrij zijn vaak zeldzaam om zelf te maken. Zelfs na een paar dagen zijn de koeken nog heerlijk knapperig en bros. Met een vleugje speculaaskruiden maken deze koekjes het perfecte tussendoortje tijdens de koude herfstdagen. De koeken zijn ook voedzamer dan de reguliere koeken, omdat ik ze gemaakt heb van boekweit en havermout. Zo krijg je toch de nodige vezels binnen. Ook zijn de koeken niet zo zoet, dus niet zo erg wanneer je toch trek hebt in een 2de koek :)

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 11 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 17 MINUTEN

Benodigdheden:

- 80 gram havermout (fijne havervlokken)
- 2 theelepels goeie speculaaskruiden (mag altijd meer)
- 105 gram boekweitmeel
- 35 gram donker bruine basterdsuiker
- 57 gram kristalsuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel vanille-extract
- 115 gram koude blokjes roomboter

Bereidingswijze:

1. Bak de havermout en boekweit meel in een koekenpan al roerend licht goudbruin in 5 minuten.
2. Weeg ondertussen alle ingrediënten af in een mengkom. Voeg dan de gebakken havermout en boekweit toe.
3. Meng en knijp met de hand tot een samenhangend deeg. Het lijkt wat kruimelig maar wanneer de boter zachter wordt krijg je het mengsel wel bij elkaar.
4. Maak er een rol van en wikkel in huishoudfolie. Zet een uur in de koelkast. Snijd na koeltijd de rol voorzichtig in plakjes van 1cm dik en druk ze iets aan tot mooie cirkels. Het kruimelt namelijk. Wat je ook kunt doen is bolletjes maken en plat drukken tot een dikte van 1 cm dik. En dan koelen voor 1 uur.
5. Verwarm de oven voor op 180 C en bak de koeken in het midden van de oven voor circa 17 minuten tot de randen mooi goudbruin zijn geworden.
6. Laat de koeken iets afkoelen op de bakplaat tot ze stevig genoeg zijn om te verplaatsen naar een rooster. Laat ze verder afkoelen en bewaar in een luchtdichte vershouddoos.

Notities: