

Weense koekjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze heerlijke Weense koekjes heb veel weg van spritsjes. Heerlijke knapperige koekjes die ik gemaakt heb met mijn eigen koekjesmeelmix. Makkelijk te maken en zo op tafel! Maak ze af met wat chocola en je kunt het zo voorschotelen aan je bezoek zonder dat ze het doorhebben dat het glutenvrij is!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 23 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 10-15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 190 gram margarine op kamertemperatuur
- 225 gram glutenvrij meel
- 75 gram poedersuiker
- 35 gram eiwit (1 eiwit)
- 1 zakje vanillesuiker

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven op 175 C hete luchtstand.
2. Klop de margarine los en voeg de poedersuiker toe. Mix samen tot een romig licht kleurig geheel.
3. Voeg dan het eiwit toe en mix opnieuw.
4. Voeg het glutenvrij meel in 2 delen toe. Gebruik mijn [koekjesmeel mix](#) of van een ander merk. Meng met een spatel.
5. Doe het koekjesdeeg in een spuitzak met kartelvormig spuitmondje en spuit rupsachtige koekjes. Maak met de spuitzak snelle bewegingen van links naar rechts om deze vorm te krijgen. Laat voldoende ruimte ertussen.
6. Bak de koekjes voor 10 a 15 minuten goudbruin. Versier ze eventueel met gesmolten chocolade of laat ze gewoon zo. De koekjes zijn goed te bewaren in een vershouddoos

Notities: