



🕒 ± 0.5 uur

 ± 1 uur

Overige benodigdheden:

- 300 gram (lactosevrije)yoghurt;
- 3 eieren (maat M);
- 2 eetlepels olijfolie.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bekleed de broodvorm met bakpapier.
3. Hak de amandelen grof.
4. Meng de rijstmeel, havermeel, tapiocazetmeel, psylliumvezels, zout, kaneel en bakpoeder goed door elkaar heen.
5. Meng de olijfolie, amandelen, rozijnen en 45 gram parelsuiker er ook doorheen.
6. Roer in een aparte kom de yoghurt, honing en eieren door elkaar heen.
7. Doe de natte ingrediënten bij de droge ingrediënten in.
8. Meng dit door elkaar heen, totdat al het meel is opgenomen.
9. Los de baking soda op met de appelazijn.
Tip! Het is goed als je een schuimig mengsel krijgt.
10. Roer het mengsel meteen door het beslag heen.
11. Schep het beslag in de bakvorm.
12. Bestrooi de bovenkant met de overige parelsuiker.
13. Bak het glutenvrij suikerbrood in 40 á 45 minuten gaar.
14. Laat het brood volledig afkoelen en snijd hem daarna pas aan.

Handige informatie

Het bewaren van het glutenvrij suikerbrood

Glutenvrij brood is vers het allerlekkerst, zo ook dit glutenvrij suikerbrood. Je kunt het brood het beste een avond van te voren maken en pas aansnijden als je hem gaat eten. Is je brood na 1 of 2 dagen droog geworden? Snijd er sneetjes van en leg deze in een koude oven. Verwarm de oven daarna tot 180 graden en laat het brood nog 2 minuten in de oven liggen. Daarna is je brood weer lekker vers. Uiteraard kun je het brood ook nog invriezen. Hij blijft dan tot 3 maanden goed.

Tip! Als je het brood in de vriezer gaat bewaren, kun je 'm het beste in plakjes snijden en deze apart verpakken. Zo kun je elke ochtend een vers plakje brood uit de vriezer halen.





Je hebt met dit recept een heerlijke glutenvrije suikerbrood kunnen maken. Het kan natuurlijk best zo zijn dat je ook andere glutenvrije baksels wilt maken. Gelukkig hebben wij genoeg glutenvrije recepten voor je in petto. Van een heerlijke [glutenvrije lemon cheesecake](#) tot aan een [glutenvrije cappuccino cake](#). Wij hebben voor ieder wat wils! [Bekijk al onze glutenvrije recepten hier!](#)

Heb jij ook met ons recept een lekker glutenvrij suikerbrood gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe het brood is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

- 1 x Rijstmeel Biologisch (Glutenvrij) 450g (Art.nr.: UD5011386)
- 1 x Havermeel Volkoren Biologisch 750 gram (Art.nr.: UD91758)
- 1 x Tapiocazetmeel Biologisch 250g (Art.nr.: UD5006401)
- 1 x Mattisson Psylliumvezels Biologisch 250 gram (Art.nr.: UD83350)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Molen de Hoop Bakkerszout 750g (voor brood en banket) (Art.nr.: DH46)
- 1 x Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)
- 1 x Molen de Hoop Halve Amandelen 150g (Art.nr.: DH242)
- 1 x BrandNewCake Parelsuiker 200gr. (Art.nr.: BNC00055)
- 1 x Arm & Hammer Bakzout 454 gram (Art.nr.: 23917)
- 1 x Kitchen Craft Broodvorm 23x13cm (900 gram) (Art.nr.: KCMCHB9)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Appelazijn Ongefilterd Biologisch 750ml (Art.nr.: UD5001363)
- 1 x Rozijnen 350g (Art.nr.: BNC01329)

