



🕒 ± 1 uur

A loaf of almond cake (Almond cake) on a wooden cutting board, sliced into three pieces. The cake is topped with sliced almonds. The BAKTOTAAL logo is visible in the bottom right corner.



Recept

1. Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed een cakeblik met bakpapier.
3. Doe de koekzoet, de melk, de smaakstof en de psylliumvezels in een kom.
4. Meng dit goed door elkaar heen.
5. Doe in een andere kom de amandelmeel, havermeel, speculaaskruiden, kaneel en bakpoeder.
6. Roer deze ingrediënten ook door elkaar heen.
7. Doe de mengsel met de koekzoet bij het andere mengsel in.
8. Spatel de mengsels goed door elkaar heen.
9. Stort het beslag in het cakeblik.
10. Strooi de amandelstiften eroverheen.
11. Bak de ontbijtkoek in circa 40 minuten gaar.

Handige informatie

Het bewaren van de glutenvrije ontbijtkoek

Wil je de glutenvrije ontbijt koek niet in 1 keer opeten, maar er meerdere dagen van kunnen genieten? Dan kun je hem het beste in een goed afgesloten koektrommel bewaren. De koek blijft dan 3 tot 4 dagen goed. Wil je de ontbijtkoek langer bewaren? Dan kun je 'm het beste invriezen. Het slimste is om de ontbijtkoek in meerdere plakjes te snijden en elk plakje apart in te vriezen. Dan kun je elke ochtend een lekker vers plakje eten of meenemen naar een dagje uit, school of het werk.

Bekijk ook eens onze andere glutenvrije recepten!

Je hebt met dit recept deze heerlijke glutenvrije ontbijtkoek kunnen maken. Het kan natuurlijk best zo zijn dat je eens een keer wat anders wilt maken dan dat. Bekijk daarom eens onze andere glutenvrije recepten. Wij hebben namelijk een heerlijk recept voor bijvoorbeeld een [ontbijtcake met banaan](#) en ook voor [gezonde ontbijtmuffins](#). Bekijk al onze andere [glutenvrije recepten hier!](#)

Maak kennis met de smaakstoffen van LorAnn!

Ken jij het merk LorAnn al? LorAnn verkoopt allerlei sterke smaakstoffen in verschillende soorten smaken. De smaakstoffen hebben een zeer geconcentreerde smaak, waardoor je er maar weinig van nodig hebt. Met 1 potje smaakstof kun je dan ook heel erg lang doen. De smaakstoffen van LorAnn hebben ongeveer 4 keer de sterkte van extracten die gebaseerd zijn op water en alcohol. We hebben ze onder andere in de smaken boter, kokos, suikerspin, amaretto en natuurlijk nog veel meer. [Bekijk en shop al onze LorAnn smaakstoffen hier!](#)



Deel jouw glutenvrije ontbijtkoek met ons!

Heb jij ook met dit recept een lekkere glutenvrije ontbijtkoek gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe die 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](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Mattisson Psylliumvezels Biologisch 250 gram (Art.nr.: UD83350)
- 1 x LorAnn Super Sterke Smaakstof Amandel 3,7ml (Art.nr.: LO530)
- 1 x Amandelmeel 1 kg (Art.nr.: 440480100100)
- 1 x Molen de Hoop EKO Volkoren Havermeel 1kg (Art.nr.: DH243)
- 1 x BrandNewCake Speculaaskruiden 110g (Art.nr.: BNC00361)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Cakeblik gesiliconeerd 26cm (Art.nr.: 222826)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Amandelstiften 250g (Art.nr.: BNC01311)

