

Glutenvrije koekjes recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 30 personen



Deze glutenvrije koekjes zien er toch heerlijk uit?! Ze smaken niet alleen lekker, maar zijn dus ook nog eens glutenvrij. Dit komt natuurlijk goed uit voor degenen die een gluten intolerantie of gluten allergie hebben. In dit artikel laten we zien hoe je zelf deze heerlijke glutenvrije koeken kunt maken. Ben jij al benieuwd geworden naar hoe je deze heerlijke koekjes maakt? Lees dan snel verder!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 280 gram boekweitmeel;
- Mespuntje zout;
- 125 gram witte basterdsuiker;
- 7 gram vanillesuiker;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 1 eidooier, maat M;
- 225 gram Wajang margarine.

Recept



1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Pak een kom en doe daarin de margarine, vanillesuiker en basterdsuiker.
3. Klop dit tot een romig mengsel.
4. Voeg de eidooier toe en mix dit door het beslag heen totdat het is volledig opgenomen.
5. Voeg de boekweitmeel en de zout toe.
6. Kneed totdat het een mooi deeg is geworden.
7. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minstens 60 minuten rusten in de koelkast.
8. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
9. Haal het deeg uit de koelkast en kneed het deeg even door om het soepel te maken.
10. Bestuif je werkblad met wat boekweitmeel.
11. Rol het deeg uit tot ongeveer 5 millimeter dikte.
12. Snijd koekjes uit het deeg van ongeveer 5 x 5 cm.
13. Leg de uitgesneden koekjes op de bakplaat met bakpapier.
Tip! Druk eventueel met een vork een mooi patroon in de koekjes.
14. Bak de koekjes in circa 16 minuten gaar en goudbruin.
15. Laat de koekjes een aantal minuten afkoelen.
16. Leg de koeken daarna op een rooster om ze volledig te laten afkoelen.
Tip! De koekjes komen zacht uit de oven, maar harden uit tijdens het afkoelen.

Handige informatie

Het bewaren van deze glutenvrije koekjes

Met dit recept maak je maar liefst 30 glutenvrije koekjes en het is logisch als je die niet in 1 keer op krijgt. Daarom is het handig om te weten hoe je ze kunt bewaren. Laat de koeken eerst volledig afkoelen, voordat je ze gaat opbergen. Je kunt de afgekoelde koekjes bewaren in een luchtdichte trommel. Zo blijven de koekjes 4 tot 6 weken goed. Als de koekjes erg zacht zijn geworden, kun je bij in de luchtdichte trommel een boterham neerleggen. Deze boterham trekt het vocht uit de koekjes. Zo blijven de koekjes lekker knapperig. De koeken kun je ook invriezen. Om ze in te vriezen, hoor je ze te verpakken in plasticfolie of in een luchtdichte trommel te leggen. Ze blijven dan tot wel 3 maanden goed.

Bekijk eens onze andere glutenvrije recepten!

Deze koekjes zijn natuurlijk al onwijs leuk om te maken, maar we hebben nog veel meer heerlijke recepten voor glutenvrije baksels. Bekijk bijvoorbeeld het recept voor [glutenvrije cupcakes](#) of voor de [glutenvrije cake](#). En wat dacht je van dit recept voor een heerlijk [glutenvrij brood](#)?



Deel jouw glutenvrije koekjes met ons!

Heb jij ook met ons recept lekkere glutenvrije koekjes gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn 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 [@baktotaalbouwhuis](https://www.instagram.com/baktotaalbouwhuis) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Boekweitmeel Biologisch (Glutenvrij) 450g (Art.nr.: UD5011371)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

