Glutenvrije appelkoeken

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
60 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
100 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
2.5 Appels (zachtzuur: bijvoorbeeld Elstar)
30 g (gram) Basterdsuiker
0.5 tl (theelepels) Kaneel

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mixer met gardes
Huishoudfolie
Uitsteekvormpje rond Ø7 cm

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C) en haal de bakplaat uit de oven.

Bekleed de bakplaat met bakpapier.

2. Glutenvrije appelkoeken bakken

Roer de **boter (60 g)** samen met de **suiker (60 g)** zacht in een beslagkom en voeg dan het **Zelfrijzend Amandelbakmeel (100 g)** toe. Meng dit met de mixer en kneed er een samenhangend koekdeeg van.

Verpak het koekdeeg in plasticfolie en laat het rusten in de koelkast.

Schil ondertussen de **appels (2-3)** en snijd ze in vieren. Verwijder de klokhuizen en snijd ze in parten. Meng de **kaneel (0,5 tl)** en **basterdsuiker (30 g)** door de appelpartjes.

Bestuif het aanrecht met een beetje Zelfrijzend Amandelbakmeel. Rol het deeg dun uit, tot ongeveer 2-3 mm en steek hier rondjes uit. Leg de deegplakjes op het bakpapier. Houd ten minste 3 cm afstand, want ze rijzen nog in de oven. Maak van de restjes glutenvrije koekdeeg weer een deegbol en rol dit weer uit. Steek hier ook rondjes uit, zodat je in totaal 12 koekjes hebt.

Verdeel de appelpartjes over de koekjes. Je hebt ongeveer 5 partjes nodig per appelkoek. Leg ze een beetje over elkaar heen.

Bak de glutenvrije appelkoeken in ongeveer 20-22 min gaar en goudbruin. Laat ze helemaal afkoelen op de bakplaat.