

## Ingrediënten

50 g Boter (op kamertemperatuur)  
150 g Suiker (kristalsuiker)  
1 Ei  
15 g Koekkruiden  
200 g Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel

## Keukenspullen

Bakpapier  
Bakplaat  
Mixer met gardes

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C). Leg bakpapier op de bakplaat.

---

## 2. Glutenvrij pepernotendeeg maken

Mix de **boter (50 g)** met de **suiker (150 g)** tot een glad geheel.

Meng de **koek- of speculaaskruiden (15 g)** door het **zelfrijzend amandelmeel (200 g)**.

Voeg het **ei (1 stuks)** toe en mix het tot een samenhangend pepernotendeeg.

Kneed het laatste gedeelte even met de hand na en plaats het deeg minstens 10 minuten in de koelkast.

---

---

### 3. Glutenvrije pepernoten bakken

Rol kleine bolletjes van ongeveer 1 cm doorsnee, leg ze op enige afstand van elkaar op de bakplaat en druk ze licht aan.

Bak de glutenvrije pepernoten in 12 à 15 minuten gaar.

Let op: ze zijn zacht als ze uit de oven komen.