Glutenvrije kruidnoten

Wil je zelf **glutenvrije kruidnoten bakken** voor pakjesavond? Met dit **glutenvrij Sinterklaasrecept** maak je knapperige **kruidnoten met glutenvrij bakmeel**. Veel mensen noemen ze **glutenvrije pepernoten**: die kleine, ronde bolletjes die naar speculaas smaken en lekker knapperig worden als ze zijn afgekoeld.

Voor: ongeveer 100 stuks
Koeltijd: ongeveer 1 uur
Baktijd: 12–15 minuten per bakplaat
Oventemperatuur: 180 °C, boven- en onderwarmte

Ingrediënten voor glutenvrije pepernoten

- 225 gram glutenvrij zelfrijzend bakmeel
- 100 gram bruine basterdsuiker
- 100 gram harde margarine
- 1 ei
- 1½ eetlepel speculaaskruiden
- 1 flinke mespunt zout

glutenvrije kruidnoten bakken in zes stappen

1. **Maak het deeg.** Doe alle ingrediënten in een kom en kneed ze tot een samenhangende deegbal.
2. **Laat het deeg rusten.** Dek het af en leg het ongeveer een uur in de koelkast.
3. **Verwarm de oven.** Zet de oven op 180 °C met boven- en onderwarmte. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
4. **Rol kleine balletjes.** Verdeel het deeg in een paar stukken en rol elk stuk tot een lange staaf. Snijd de staven samen in ongeveer 100 stukjes en rol ze tot balletjes van ongeveer dezelfde grootte.
5. **Bak de kruidnoten.** Leg de balletjes met wat ruimte ertussen op de bakplaat. Bak ze 12–15 minuten. Past niet alles op één plaat? Bak ze dan

in porties.
6. **Laat ze helemaal afkoelen.** De kruidnoten kunnen nog wat zacht aanvoelen als ze uit de oven komen. Wacht tot ze afgekoeld zijn voordat je beoordeelt hoe knapperig ze zijn.

Kruidnoten met glutenvrij bakmeel maken bij coeliakie

Controleer naast het bakmeel ook de etiketten van de speculaaskruiden, margarine en eventuele chocolade. Gebruik een schoon werkblad, schoon bakgerei en vers bakpapier. Let ook op kruimels in een aangebroken pak margarine. Pak bij twijfel een nieuw pak.

Maak er chocoladekruidnoten van

Wil je dit glutenvrij Sinterklaasrecept een chocoladelaagje geven? Laat de kruidnoten eerst helemaal afkoelen. Doop ze daarna half in gesmolten pure of melkchocolade. Leg ze op bakpapier en wacht tot de chocolade hard is. Door ze half te dippen, proef je de speculaaskruiden nog goed.

Receptbron: Zoetrecepten – Glutenvrije kruidnoten.

Meer glutenvrije recepten en tips? Bekijk hieronder alle artikelen over glutenvrij.