

## Glutenvrije speculaas boterkoek



Velthuizen  
KEUKENS | BADKAMERS

🕒 40 minuten

👥 10 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

250 gram roomboter

180 gram kokosbloesemsuiker of  
bruine basterdsuiker

150 gram volkoren rijstmeel

20 gram tapiocameel

130 gram amandelmeel

2 el speculaaskruiden

1 tl vanille-extract

snufje zout

½ losgeklopt ei

20 gram amandelschaafsel

Sinterklaastip: pepernoten!

**Hoef je niet glutenvrij te eten?** Vervang het volkoren rijstmeel en de tapiocameel door 170 gram bloem.

### Stap 2 | Mixen

Verwarm de oven voor op 170 graden. Vet de bakvorm in of bekleed de bakvorm met bakpapier. Snijd de boter in blokjes en mix de boter romig met een (stand)mixer op een lage stand. Voeg als mixend de suiker, de melen, zout en speculaaskruiden toe.

### Stap 3 | In de bakvorm

Mix tot een soepel deeg en verdeel het deeg over de bodem van de bakvorm. Bestrijk de koek met ei of wat sojamelk en strooi hier amandelschaafsel overheen. Bak de koek goudbruin in de oven, laat hem helemaal afkoelen op het aanrecht en zet de boterkoek nog een aantal uur in de koelkast om stevig te worden.

Maak je deze speculaas boterkoek voor Sinterklaas? Versier hem dan met pepernoten!