

## Pompoenkoekjes (ca 30 stuks)

- 120 gram zachte roomboter
- 100 gram kristalsuiker
- 90 gram (licht)bruine basterdsuiker
- 1 eidooier
- 1 theelepel vanille extract
- 150 gram pompoenpuree\*
- 2 theelepels speculaaskruiden
- Snufje zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 200 gram witte bloem
- Wat stukjes walnoot, pecannoten, hazelnoot of...
- 2 bakplaten bekleed met bakfolie



Doe de roomboter, suiker en eidooier in een mengkom en mix ca 10 minuten tot het een lichtgekleurde massa is.  
Voeg vanille en pompoenpuree toe en mix het erdoor.  
Meng in een aparte kom de droge ingrediënten (speculaaskruiden t/m psyllium) goed door elkaar.  
Zeef dit bij de rest in de mengkom en mix dit goed door elkaar.  
Zet de kom een half uurtje in de koelkast.  
Verwarm de oven tot 175 graden (boven-onder warmte).  
Schep met een kleine ijstang of 2 lepeltjes bolletjes deeg op de bakplaat.  
Leg op elk hoopje een nootje en maak de hoopjes wat platter met in meel gedoopte vingers of de achterkant van een natgemaakte lepel.  
Bak de koekjes in ca 15 minuten lichtbruin. Herhaal dit met de rest van het deeg.  
Zet de oven nu op 75 graden (hete lucht stand).  
Leg de koekjes op het rooster van de oven en schuif die in het midden van de oven.  
Laat de koekjes zo 30 minuten nabakken, zet de oven dan uit en de deur op een kier.  
Als de oven bijna koud is zet je het rooster op het aanrecht en laat je de koekjes helemaal koud worden.  
In een goed afgesloten trommel zijn ze zeker 14 dagen heerlijk.

Recept: Jeandrine Kastelein

Recepten voor glutenvrije koekjes vind je op: [www.jeandrine.nl](http://www.jeandrine.nl)