



# FODMAPP

*Uw gids bij prikkelbare darm syndroom*

## WEENSE BISCUIT MET AARDBEIENJAM

### Ingrediënten voor 4 koekjes

- 100g boter of plantaardige margarine op kamertemperatuur
- 30g poedersuiker
- 1 el tahin (sesampasta)
- 100g glutenvrije bloem\*
- 1 ½ el maïszetmeel
- 60g aardbeienjam\*\*

\*glutenvrije bloem van *Schär Mix It Universal*

\*\* Aardbeienjam van *Hero Delight* of *AH aardbei fruitspread*

### Bereidingswijze

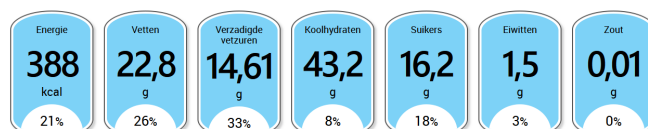
1. Verwarm de oven voor op 200°C (180°C bij een heteluchtoven).
2. Voeg de boter/margarine, poedersuiker en tahin in een kom. Mix tot een glad mengsel.
3. Voeg vervolgens de glutenvrije bloem en het maïszetmeel toe en mix tot een geheel.
4. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Schep het mengsel in een spuitzak met een stervormig mondstuk. Spuit vervolgens cirkels met een diameter van ongeveer 5 cm op de bakplaat.
5. Leg de koekjes 5 à 10 minuten in de diepvries, zo behouden ze een mooie vorm. Plaats vervolgens de koekjes in de oven gedurende 10 minuten.
6. Breng de aardbeienjam aan de kook in een steelpan op middelhoog vuur. Haal dan onmiddellijk de pan van het vuur en laat een aantal minuten afkoelen.
7. Breng de gebakken koekjes over op een rooster en laat enkele minuten afkoelen.
8. Verdeel de jam over de platte kant van het koekje en bedek het met een ander koekje om een "koekjessandwich" te creëren.
9. Bestrooi eventueel met wat poedersuiker.



### Benodigdheden

- Kom
- Elektrische mixer
- Bakplaat
- Bakpapier
- Spuitzak
- Steelpan

Per portie – Referentie Innames %



Per 100 g : 1971 kJ / 474 kcal



**FODMAPP**

*Uw gids bij prikkelbare darm syndroom*