

## recept voor kruidnoten zonder allergenen

### Nodig voor de kruidnoten

60 gram rijstmeel  
20 gram cocosmeel  
40 gram gierstmeel  
1 tl wijnsteenbakpoeder  
2 el rijststroop  
5 el ahornsiroop  
4 el kokosolie  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> el boter  
2 el koekkruiden  
1/4 tl droge gist  
1 tl maïzena

1. Meng alle natte bestanddelen door elkaar. (kokosolie evt. verwarmen om vloeibaar te maken) Mix hier vervolgens alle droge bestanddelen doorheen.
2. Verwarm de oven voor op 150 °C.
3. Maak met twee theelepels kleine bolletjes van het deeg en plaats deze op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Bak vervolgens af op 150 °C in 30 minuten.