

Recept voor een vegan paaslammetje

Ingrediënten

- 200 g tarwebloem (speltbloem kan ook)
- 10 g bakpoeder
- 20 g gemalen amandelen
- 60 g suiker
- 1 zakje of 10 g vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 70 g koolzaadolie
- 170 ml koolzuurhoudend water
- 30 ml citroensap
- ¼ geraspte citroen
- koolzaadolie en paneermeel om de vorm in te vetten
- poedersuiker om het lammetje te bestrooien
- bakvorm voor een lammetje (inhoud 900 ml)



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175°C hetelucht.
2. Vet de afzonderlijke delen van de lammetjesbakvorm in met koolzaadolie. Zet vervolgens de vorm in elkaar en bestrooi hem met paneermeel, zodat het lammetje er na het bakken makkelijk uit kan worden gehaald.
3. Meng alle droge ingrediënten door elkaar.
4. Voeg vervolgens de koolzaadolie, het koolzuurhoudend water, het citroensap en de citroenschil toe aan de droge ingrediënten. Meng alles kort tot een glad deeg, anders bestaat het risico dat het koolzuurgas ontsnapt. Dan wordt het deeg helaas niet zo luchtig.
5. Giet het deeg in de voorbereide bakvorm en schud deze voorzichtig heen en weer. Dit verdeelt het deeg gelijkmatig en voorkomt ongewenste luchtballen in de kop van het lammetje.
6. Plaats de vorm op een bakplaat in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 35-40 minuten. Je kunt beter geen rooster gebruiken, want afhankelijk van de bakvorm kan het deeg over de rand van de bakvorm lopen.
7. Test met behulp van de priktest of het lammetje gaar is.
8. Laat het lammetje na het bakken volledig afkoelen. Open dan de bakvorm en bestuif het lammetje voor het serveren met poedersuiker.