

Recept voor vegane maagkoek

Ingrediënten

voor het deeg

- 150 g bruine suiker
- 150 g agavesiroop (of ahornsiroop)
- 50 ml water
- 50 g gekonfijte sinaasappelschil
- 50 g gekonfijte citroenschil
- 450 g tarwebloem
- 30 g cacao poeder
- 2 tl kaneel
- 3 tl speculaaskruiden
- 1 zakje baksoda (5 g)
- 1 tl bakpoeder
- 100 ml plantaardige drank



voor het glazuur

- 200 g poedersuiker
- 75 ml water
- 2 el citroensap
- 1 el cacao poeder

Bereiding

1. Weeg de gekonfijte sinaasappelschil en gekonfijte citroenschil af en hak deze fijn in een blender.
2. Verwarm het water, de suiker en de agavesiroop zachtjes in een pan tot de suiker gesmolten is. Roer de gehakte gekonfijte sinaasappel- en citroenschil erdoor.
3. Doe de bloem, cacao, kaneel, speculaaskruiden, baksoda en bakpoeder in de kom met het suikermengsel.
4. Kneed tot een glad deeg met 100 ml plantaardige drank. Bedek het ontstane deeg met een keukenhanddoek en laat het ongeveer een uur rusten.
5. Verdeel het deeg in zes tot zeven porties en vorm er lange rollen deeg van. Verdeel de rollen op twee met bakpapier beklede bakplaten, laat voldoende afstand tussen de deegrollen. Bak 15 minuten op 200 °C boven- en onderwarmte.
6. Haal de deegrollen uit de oven en laat ze kort afkoelen. Snijd de rollen vervolgens onder een lichte hoek in ruitvormige stukjes van ongeveer 3 cm.
7. Verwarm voor het glazuur alle ingrediënten in een pan onder voortdurend roeren. Doop de stukjes vegane maagkoek in het glazuur en laat uitlekken op een taartrooster of een stuk bakpapier.

Zodra het glazuur er een beetje melkachtig uitziet is de vegane maagkoek klaar en kun je de stukjes in mooie blikken of potten verpakken. Op een koele, droge plek bewaard is de maagkoek twee weken houdbaar.